Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

مستر جاك بالقريدس

التحضير

يغسل القريدس ويقشر، شرط الاحتفاظ بذيوله. ينظف كيس الرمل الموجود في ظهر كل حبة قريدس، ثم يغسل القريدس مجدداً.

تؤخذ قشور ورؤوس القريدس وتوضع في قدر مع كمية كافية من الماء، وبصلة صغيرة مقطعة إلى أربعة أقسام، وليمونة واحدة مفرومة خشناً وورقة غار وقطعة صغيرة من الكراث المفروم وجزرة واحدة مفرومة. يسلق الكل معاً حتى تتضاءل المرقة إلى النصف.

ترفع المطيبات من القدر وتصفى الصلصة.

توضع ملعقتا طعام من الزبدة في مقلاة وتقلى فيها حبات القريدس حتى تصبح وردية اللون (يفترض ألا يستغرق ذلك وقتاً طويلاً). وحين يتغير لونها، تخرج من المقلاة وتوضع جانباً.

يقلى البصل في الزيت نفسه، ثم تضاف إليه ملعقتا طعام من الدقيق. يقلى الكل قليلاً، ثم تضاف المرقة، وجوزة الطيب والفلفل الأبيض والملح حسب الحاجة والقشدة الطازجة.

تحشى الأصداف بهريسة البطاطا (يمكن استعمال كيس تزيين الحلويات لإعداد أشكال زخرفية). تزين كل قطعة بثلاث حبات قريدس وتوضع ملعقتا طعام أو ثلاث ملاعق من الصلصة فوق القريدس. تترك الذيول ظاهرة إلى الخارج، وترش الجبنة المبشورة فوق القريدس. تخبز في الفرن حتى تذوب الجبنة. تقدم ساخنة مباشرة من الفرن.

١٢ حبة قريدس عملاقة
٢ أو ٣ رؤوس متوسطة من البطاطا، مسلوقة ومقشرة ومهروسة، ومن ثم مخلوطة مع بيضة مخفوقة وربع كوب من القشدة الطازجة وملح وفلفل.

صلصة للقريدس
ملعقتا طعام من الزبدة
بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
٣ ملاعق طعام من الدقيق (الطحين)
كوبان من مرقة القريدس
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ثمن ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة
ربع كوب من القشدة الطازجة
ملح حسب الحاجة
جبنة مبشورة (مزيج من الغرويار والموزاريلا) لتغليف القريدس.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
AMS

Akram Serry

Akram Serry

دجاج مُكمن

التحضير

تغسل قطع الدجاج وتشطف، ثم تقلى في الزيت الساخن حتى يصبح كل اللحم وردي اللون.

تغمر قطع الدجاج بالماء وتضاف إليها التوابل. يطهى المحتوى فوق النار لمدة ٣٠ دقيقة. تضاف البطاطا والكوسا والبندورة والبصل إلى الدجاج. ثم يضاف الثوم والملح والكمون. يخلط الكل معاً في القدر ويطهى فوق نار خفيفة حتى تصبح كل الخضار طرية وناضجة، وكذلك قطع الدجاج. يضاف عصير الليمون إلى القدر، وحين تصبح الصلصة كثيفة قليلاً يكون الطعام قد أصبح حاضراً.

ملاحظة: يحب بعض الأشخاص الخضار المقلية، ولذلك يمكنك قلي الكوسا والبطاطا والبندورة والبصل في الزيت نفسه المستعمل لقلي الدجاج، ومن ثم متابعة عملية الطهو كما هو مذكور آنفاً. في هذه الحالة، يجب استعمال المزيد من الزيت للقلي.

٨ إلى ١٠ قطع دجاج
٦ رؤوس كوسا صغيرة
٦ إلى ٨ رؤوس بطاطا صغيرة مقشرة
٦ إلى ٨ رؤوس بندورة (طماطم) صغيرة
٦ إلى ٨ بصلات صغيرة مقشرة
ثلاثة أرباع الكوب من السمن النباتي أو الحيواني
٥ فصوص مهروسة من الثوم
ملعقة طعام من الكمون
عصير ليمونة واحدة
نصف ملعقة صغيرة من الملح، ملعقة صغيرة من البهار، ربع ملعقة صغيرة من القرفة، نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.

دجاج التاميرند (الصبّار) المشوي

التحضير

توضع التوابل والأوراق في باطن الدجاجة، ويقفل الشق بواسطة عود أسنان أو سيخ خشبي. تربط ساقا الدجاجة معاً، ويربط الجناحان تحت الدجاجة.

يخلط الزيت مع الفلفل، والزنجبيل، والثوم والتوابل المطحونة في وعاء صغير. تفرك الدجاجة بهذا المزيج، ثم تغطى وتحفظ في الثلاجة لمدة ٦ ساعات أو طوال الليل.

توضع الدجاجة فوق مصبغ حديدي في صينية خبز. تخبز من دون غطاء في فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة تقريباً.

تدهن الدجاجة بصلصة التاميرند والماء، وتخبز من دون غطاء في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى يصبح جلدها هشاً وبنياً.

عودان من القرفة
٦ حبات هال
٤ أوراق كاري
دجاجة وزنها ١,٥ كلغ

ملعقة طعام من الزيت النباتي، رأسان صغيران من الفلفل الأحمر الحريف، مفرومان ناعماً

ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطازج المبشور ناعماً، فصان مهروسان من الثوم، ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون

ملعقتان صغيرتان من الكزبرة المطحونة

ملعقة صغيرة من غارام ماسالا (مزيج توابل هندية)

ربع كوب من صلصة التاميرند

ملعقتا طعام من الماء.

Akram Serry
ak2serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

فيصلية بالقشدة

التحضير
تخلط القشدة مع الفستق الحلبي.
تُحضر شرائط من شعر الكنافة طولها ١٦ إلى ١٧ سم وعرضها ٨ سم.
يوضع كل شريط من شعر الكنافة فوق طاولة العمل وتسكب فوقه ملعقة طعام من القشدة على جانب واحد من العجينة. يطوى شريط العجين على شكل مثلث ويتابع الطي حتى الوصول إلى حافة العجين (مثل طية العلم).
تسخن كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة عميقة أو قدر وتقلى فيها المثلثات المحضرة حتى تصبح ذهبية. يجب أن يغطي الزيت مثلثات الفيصلية أثناء القلي للحصول على اللون الذهبي.
يصب قطر السكر فوق مثلثات الفيصلية الباردة وتترك المثلثات جانباً حتى تمتص القطر.
تقدم مثلثات الفيصلية فاترة في حرارة الغرفة، ثم تحفظ في الثلاجة لأنها تحتوي على القشدة.

قطر السكر
كوبان من السكر
كوب من الماء
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من عصير الليمون.

طريقة التحضير
يسخن السكر مع الماء حتى يبدأ المزيج بالغليان. يتابع الغلي وتخفف النار حتى تصبح متوسطة ويغلي القطر لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق حتى يصبح متوسط الكثافة.
يضاف إليه عصير الليمون ويغلى المزيج لمدة دقيقة إضافية.
ترفع القدر عن النار وتترك جانباً حتى تبرد.

نصف كيلوغرام من شعر الكنافة الرفيع
نصف كيلوغرام من القشدة الطازجة الجاهزة
كوب من الفستق الحلبي المسلوق والمقشر
قطر السكر
زيت نباتي للقلي
ماء ورد وماء زهر (اختياري).

تورتة اللوز والكرز الاسود

التحضير
يبسط الزيت في قعر صينية دائرية طليقة القاعدة قطرها ٢٠ سم أو في قوالب تورتة صغيرة فردية. يوضع الدقيق مع السكر والزبدة والبيض في خلاط لطعام. يخلط الكل معاً ثم يضاف الماء بعناية حتى تلتصق المكونات ببعضها البعض. وحين تتماسك العجينة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط ترفع العجينة وتحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
ترق العجينة بين ورق البرشمان حتى الحصول على دائرة كبيرة كفاية لتغطية قعر الصينية الدائرية أو قوالب التورتات الصغيرة.
ترفع حواف العجينة على حواف القوالب وتشذب جيداً ثم توخز قاعدة العجينة قليلاً بالشوكة قبل حفظها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
تغطى العجينة بورق البرشمان وتملأ بحبات الفول الجافة. توضع التورتة في صينية قرن وتخبز لمدة ١٠ دقائق. يرفع بعدها ورق البرشمان وحبات الفول وتخبز العجينة لمدة ١٠ دقائق إضافية أو حتى تصبح العجينة وردية اللون قليلاً.
تسطح الحشوة فوق العجينة المخبوزة وتوزع فوقها حبات الكرز. يضغط على حبات الكرز حتى تختلط مع مزيج اللوز ثم يرش فوقها بعض حبات اللوز.
تخبز التورتة في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً، ثم تبرد وتدهن بمربى المشمش الساخن.

الحشوة
تخفق الزبدة مع السكر والبيض في وعاء صغير بواسطة المخفقة الكهربائية حتى الحصول على مزيج خفيف وقشدي.
يضاف اللوز ويخفق الكل للحصول على صلصة سميكة. يضاف إليها الدقيق.

الطبقة العلوية
يخلط مربى المشمش مع الماء في قدر صغيرة فوق النار حتى يصل المزيج إلى درجة الغليان. يصفى المزيج عبر المصفاة قبل استعماله.

كوب من الدقيق (الطحين) العادي
ربع كوب من الأرز الناعم
ملعقتا طعام من السكر
٩٠ غ من الزبدة الباردة المفرومة
بيضة واحدة مخفوقة قليلاً
ملعقتان صغيرتان من الماء البارد
٢٠٠ غ من الكرز الاسود الطازج المنزوع النوى أو كومبوت الكرز الأسود المصفى من كل الماء والخالي من النوى.

الحشوة
٧٠ غ من الزبدة
ثلث كوب من السكر
بيضة واحدة
ثلثا كوب من اللوز المطحون
ملعقة طعام من الدقيق.

الطبقة العلوية
ملعقتا طعام من مربى المشمش
ملعقة طعام من الماء.

تورتة الشوكولا

العجينة
١٥٥ غ من الزبدة غير المملحة
ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم
بيضة
كوبان ونصف الكوب من الدقيق (الطحين) العادي
فنيلا.

الحشوة
٢٠٠ غ من الشوكولا شبه الحلوة
كوب من القشدة الطازجة
ملعقة طعام من الزبدة
نصف كوب من الجوز المفروم خشنًا

الزينة
١٠٠ غ من الشوكولا شبه الحلوة، مذوبة ومسكوبة فوق ورق برشمان في شكل طبقة رقيقة. وحين تجف طبقة الشوكولا تقريبا، تاف مثل اللفافة وتترك جانباً حتى تبرد تماماً.

تحضير العجينة
تخلط الزبدة مع بيضة واحدة وكمية السكر في خلاط الطعام. يضاف الدقيق إلى المزيج ويطحن الكل للحصول على عجينة. تقلب العجينة فوق سطح مكسو قليلاً بالدقيق، ثم تدعك قليلاً حتى تصبح ناعمة وتغطى وتحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.
ترق العجينة بين ورق برشمان حتى تصبح كبيرة كفاية لتغطية قعر صينية قطرها ٢٣ سم. تشذب حواف العجينة ثم تغطى دائرة العجين بورق البرشمان وتملأ بحبات الفول الجافة. تخبز العجينة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٠ دقائق، ثم ينزع عنها ورق البرشمان وحبات الفول. تخبز العجينة في الفرن لفترة إضافية حتى تصبح قشرتها وردية اللون تقريباً.
تخرج العجينة المخبوزة من الفرن وتترك جانباً حتى تبرد.

الصلصة
يسخن كوب من القشدة الطازجة في قدر حتى درجة الغليان ولكن من دون أن يغلي.
تطفأ النار وتضاف الشوكولا إلى القشدة.
وبعد خمس دقائق، يحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية (أو شريط حديدي) حتى تمتزج الشوكولا بالقشدة.
تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج. يترك المزيج جانباً لمدة نصف ساعة ثم يضاف إليه الجوز ويخلط.
تسكب الصلصة فوق التورتة المخبوزة وتترك جانباً حتى تجمد.
تنزع قطع الشوكولا عن ورقة البرشمان وتوضع فوق التورتة في شكل وردة. يرش فوقها السكر الناعم.

ملاحظة: يمكنك اعداد قوالب حلوى صغيرة بالطريقة نفسها. اذا كنت العجينة المعدة كافية قليلاً يمكنك عندئذ اضافة صفار بيضة واحدة اليها لجعلها أكثر طراوة.

Akram Serry
ar12serry@yahoo.com
Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أنا هيد دونيكيان

تصوير: رؤى ناصيف

يخنة القرع

التحضير

يسخن الزيت في قدر كبيرة، وتقلى فيه مكعبات اللحم حتى يتغير لونها تضاف كمية كبيرة من الماء الساخن إلى المقلاة، إضافة إلى الحمص، ومعجون البندورة، وعصير الليمون والملح. يطهى الكل فوق النار حتى يصبح اللحم طرياً. (يمكن استعمال طنجرة الضغط لتسريع مدة الطهو). يجب إزالة كل العظام الموجودة في اللحم.

تضاف قطع القرع إلى محتوى القدر ويتابع الطهو لمدة عشر دقائق تقريباً وذلك حتى يصبح القرع طرياً.

يسخن الزيت والزبدة جيداً في قدر صغيرة، ويقلى فيهما الثعناع اليابس. يضاف الثعناع المقلي بسرعة إلى مزيج القرع واللحم.

إذا لم تكن كمية الماء كافية، يمكن إضافة المزيد من الماء الساخن إلى القدر.

يقدم هذا الطبق مع البرغل.

ملاحظة: يجب التمييز بين نوعين مختلفين من القرع. فالقرع الذي له لب برتقالي له مذاق حلو ومخصص لإعداد الحلويات. أما القرع اللازم لليخنة فيجب أن يكون لبه باللون الأصفر الشاحب.

كيلوغرام من القرع المقشر والمقطع إلى مكعبات كبيرة
كوب من الحمص المنقوع طوال الليل في الماء، ومن ثم المغسول والمصفى
نصف كيلوغرام من مكعبات اللحم (موزات الغنم أو البقر)
عصير ليمونتين
ملعقتا طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ملعقة طعام من الملح
ملعقة طعام من السمن النباتي
ملعقتا طعام من الزيت النباتي وملعقة طعام من الزبدة
ملعقتا طعام من الثعناع اليابس.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

عجة القنبيط بالصينية

كوبان من القنبيط (الزهرة) المسلوق
٢٠٠غ من اللحم المفروم على نحو متوسط
كوب من البصل المفروم
كوب من البقدونس المفروم
كوب من الدقيق (الطحين)
٨ بيضات ونصف كوب من الماء
ملعقة صغيرة من البهار ونصف ملعقة صغيرة من الملح
+نصف كوب من الزيت.

التحضير

يسلق القنبيط ثم يقطع إلى شرائح رقيقة.
يخفق البيض مع الدقيق ونصف كوب من الماء.
يفرك البصل بالملح والبقدونس وملعقة صغيرة من البهار.
يسكب مزيج البصل والبقدونس فوق القنبيط واللحم ومزيج البيض.
يخلط الكل جيداً.
يسخن الزيت في صينية قطرها ٣٠ سم، ويصب فيها هذا المزيج. تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى ينضج محتواها ويصبح سطحها وردي اللون.
يقطع محتوى الصينية إلى شرائح وتقدم ساخنة مع سلطة طازجة.

ملاحظة: يرتبط حجم الصينية بمدى السماكة المرغوبة للعجة.

معكرونة بالجبنة والكمك المطحون

علبة من المعكرونة، مسلوقة في الماء الساخن ومغسولة ومصفاة
٢٥٠غ من جبنة العكاوي و٢٥٠ غ من الجبنة المجدولة، مقطعتان إلى شرائح ومنقوعتان في الماء لمدة ساعة للتخلص من فائض الملح
نصف باقة من البقدونس
بيضتان
فلفل أسود وفلفل أحمر
كمك مطحون
زبدة.

التحضير

تصفى الجبنة في مصفاة، ثم تلف بفوطة مطبخ.
توضع شرائح الجبنة في خلاطة الطعام وتهرس للحصول على قوام ناعم.
تفرم نصف باقة من البقدونس.
تخلط بيضة واحدة مع البقدونس والجبنة ورشة من الفلفل الأسود ورشة من الفلفل الأحمر. يخلط الكل جيداً.
يدهن طبق زجاجي مقاوم للحرارة بالكثير من الزبدة.
يرش فوقه الكمك المطحون.
تخلط المعكرونة مع بيضتين.
تصب نصف كمية المعكرونة في الطبق الزجاجي. توضع فوقها الجبنة، ومن ثم الكمية الباقية من المعكرونة.
يرش المزيد من الكمك المطحون فوق المعكرونة.
توضع ٤ أو ٥ قطع من الزبدة فوق الكمك المطحون.
تخبز المعكرونة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية حتى يصبح سطحها وردي اللون.
تقدم المعكرونة مع السلطة الموسمية.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.T.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بارفيه بالفراولة

(الفريز)

نصف علبة من جيلاتين الفراولة + نصف كوب من الماء الساخن
كوب ونصف الكوب من القشدة الطازجة المخفوقة (مزيج من القشدة النباتية والقشدة الحيوانية) + ملعقتا طعام من السكر
بياض بيضتين مخفوقتين مع ملعقتي طعام من السكر
٨ رقاقات من عجينة الفيلو
زبدة مذوبة لدهن أكواب الفيلو
قرفة لرشها فوق الرقاقات.

التحضير

يدهن قالب من أكواب المافن أو ٤ أكواب كاسترد صغيرة بالزبدة.
تقسم رقاقات عجينة الفيلو إلى أنصاف وترصف ٤ رقاقات في كل كوب، بحيث تتشابك فوق بعضها مثل الفوط.
ترش القرفة فوق الرقاقات وتدهن بالزبدة المذوبة.
تخبز الرقاقات في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق حتى تصبح وردية اللون.
يوضع بارفيه الفراولة في كيس حلويات له رأس زخرفي ويسكب البارفيه في الأكواب المخبوزة لملئها.
تزين الأكواب المحشوة بحبات الفراولة وتقدم كنوع من الحلوى الخفيفة واللذيذة بعد الوجبات.

تحضير البارفيه

يخلط الجيلو مع الماء الساخن حتى يذوب وتختفي منه الحبيبات.
يترك الجيلو حتى يجمد ويصبح مثل اللبن.
تخفق القشدة الطازجة مع السكر. يخفق بياض البيض مع السكر.
يخلط الجيلو مع القشدة الطازجة وبياض البيض للحصول في النهاية على مزيج خفيف.

جاتوه شوكولا أسود وأبيض

موس الشوكولا شبه الحلوة
٢٥٠غ من الشوكولا شبه الحلوة، المذوبة والمبردة في حرارة الغرفة
نصف كوب من الحليب الفاتر
كوبان ونصف الكوب من القشدة الطازجة المخفوقة (مزيج مؤلف بنسبة متوازية من القشدة النباتية والقشدة الحيوانية).

التحضير

تخلط الشوكولا مع الحليب للحصول على مزيج ناعم.
تضاف إليهما القشدة المخفوقة ويحرك المزيج للحصول على موس.

موس الشوكولا البيضاء
٢٥٠غ من الشوكولا البيضاء
٢٥٠غ من القشدة الطازجة المخفوقة (مزيج من القشدة الحيوانية والقشدة النباتية).

التحضير

تسخن الشوكولا حتى تذوب ثم تبرد في حرارة الغرفة.
تخفق القشدة الطازجة وتخلط مع الشوكولا للحصول على موس أبيض.

بسكويت هيكتوريا
٥ بيضات مفصولة
ثلاثة أرباع الكوب من السكر
ملعقتا طعام من مسحوق الكاكاو.

التحضير

يخفق بياض البيض مع السكر للحصول على رغوة بيضاء خفيفة.
يضاف صفار البيض إلى مزيج البيض ويخلط الاثنان معاً.
يضاف مسحوق الكاكاو ويخلط الكل للحصول على مزيج متجانس.
يسكب المزيج فوق ورق البرشمان ويخبز لمدة ١٥ دقيقة في فرن حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت حتى يخسر الجاتوه كل الرطوبة.
توضع طبقة من بسكويت هيكتوريا وتبسط فوقها موس الشوكولا البيضاء.
توضع من ثم طبقة ثانية من بسكويت هيكتوريا وتبسط فوقها موس الشوكولا السوداء.
توضع أخيراً طبقة ثالثة من بسكويت هيكتوريا وتحفظ الصينية في الثلاجة حتى يجمد الموس.
يرش مسحوق الكاكاو في الأعلى أو تسكب طبقة من الغاناش.

طبقة الغاناش
٢٠٠غ من الشوكولا السوداء المقطعة
كوب من القشدة الطازجة
ملعقة صغيرة من الزبدة.

التحضير

تسخن القشدة الطازجة في قدر فوق النار. ترفع القدر عن النار وتضاف قطع الشوكولا إلى محتواها.
يجب الانتظار قليلاً حتى تذوب الشوكولا.
يخلط المزيج جيداً للحصول على صلصة ناعمة، ثم تضاف إليه الزبدة وتخلط معه. تترك الصلصة جانباً لمدة نصف ساعة قبل سكبها فوق البسكويت.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رولا الناصيف

أرز بالسمك

المكونات

كيلوغرام من شرائح السمك (القيابله)
كوبان من الأرز الطويل الحبة
بصلة متوسطة مفرومة
نصف كوب من صلصة البندورة (الطماطم)
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران
ملح وفلفل
زيت ذباتي للقلي
كوب ونصف كوب من الماء المغلي
كوب من البازيلا.

التحضير

تنظف السمكة وتغسل أو تنظف شرائح السمك ثم تقلى في الزيت في مقلاة غير لاصقة. ترفع الشرائح وتوضع جانباً.

يقلى البصل المفروم في الزيت نفسه حتى يصبح شاحب اللون.

يغسل الأرز ويصفى ويضاف إلى البصل المقلي ويطهى معه لبعض الوقت.

يضاف عصير البندورة والملح والفلفل والزعفران ونصف كوب من الماء الساخن.

يترك المزيج فوق النار حتى يبدأ بالغليان. تخفف بعدها النار ويتابع الطهو حتى ينضج الأرز ويجري امتصاص كل الماء.

تضاف البازيلا وتخلط مع المزيج. ثم يترك مزيج الأرز حتى يرتاح لمدة نصف ساعة وهو مغطى بفوطة مطبخ.

يقدم مزيج الأرز بعد تزيينه بشرائح السمك والبقدونس والفلفل الحريف.

ak12serry@yahoo.com
Akram Serry

Akram Serry

Akram Serry

شرائح اللحم مع الفطر والبندورة

٥،١كيلوغرام من شرائح لحم العجل
كوبان من مرقة الدجاج
علبة متوسطة من الفطر المقطع إلى شرائح
كيلوغرام من البندورة (الطماطم) الحمراء المقشرة ونصف
ملعقة طعام من الخردل
ملح وفلفل أبيض
١٠ شرائح من الخبز المحمص (اختياري)
٢ أو ٣ ملاعق طعام من الزبدة للقلي.

التحضير

تسخن ملعقة طعام من الزبدة في مقلاة. يضاف إليها الفطر ويقلى ثم يوضع جانباً.
ترصف شرائح الخبز المحمص، في حال استعمالها، في طبق التقديم. تقسم شرائح اللحم إلى ١٠ قطع، على أن يكون وزن كل منها ١٥٠غ.
يرش الملح والفلفل فوق شرائح اللحم.
تسخن ملعقتا طعام من الزبدة مع ملعقتي طعام من الزيت في مقلاة.
تقلى شرائح اللحم فوق نار قوية حتى يتغير لون اللحم وينضج. توضع الشرائح المقلية جانباً.
تستعمل المقلاة نفسها. يضاف إليها مكعبا المرقة مع كوب من الماء (يمكن استعمال الماء الموجود في علبة الفطر)، والبندورة (الطماطم) والملح والفلفل والخردل ويطهى لكل لمدة ٥ دقائق ثم تعاد شرائح اللحم إلى الصلصة وتقدم مع البطاطا أو المعكرونة.

كوردون بلو الدجاج

دجاجتان صغيرتان
ملح وفلفل، نصف كوب من عصير الليمون
عصارة بصلتين تقريباً
ربع كوب من الماء
ملعقة طعام من السمن.

التحضير

تفتح كل دجاجة في ظهرها وتستخرج العظام من الصدر والضلوع، ثم يدقّ اللحم بمتن الساطور. يتبل لحم الدجاج بالملح والفلفل وعصير الليمون لمدة ٣ ساعات على الأقل، أو حتى قبل يوم كامل شرط حفظ اللحم المتبّل في الثلاجة.
تبسط السمن في صينية الخبز ويضاف إليها الدجاج. يغطى الدجاج بغطاء مسطح ويخبز حتى يحمرّ وجهه. يقلب الدجاج على الوجه الآخر ويحمرّ. ثم تضاف إليه عصارة البصل. تخفف النار ويترك المزيج فوقها حتى يستوي. تسكب بقية الصلصة فوق الدجاج.

Akram Serry

Akram Serry

سمك مقلي بالبصل والكزبرة (طبق خليجي)

سمكة لقز يتراوح وزنها بين كيلو و٥,١ كيلوغراماً
بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح
٤ فصوص ثوم مهروسة
كوب من الزيت النباتي للقلي
ليمونة حامض واحدة مقطعة إلى شرائح
ملعقتا طعام من عصير الليمون الحامض
نصف ملعقة صغيرة من العقدة الصفراء
نصف ملعقة صغيرة من النومي المطحون
ملعقة صغيرة من الكمون
ملعقتان صغيرتان من التوابل المتنوعة (قرفة، خولنجان، هال، ملح، فلفل أسود)
٣ ملاعق طعام من الدقيق
نصف باقة من الكزبرة الصازجة المفرومة
كوب من الماء.

طريقة التحضير

تنظف السمكة وتغسل ثم تجفف بواسطة محارم المطبخ الورقية.

يهرس الثوم مع نصف ملعقة صغيرة من الملح إضافة إلى الكمون وعصير الليمون والنومي.

تنقع السمكة في هذا المزيج لمدة نصف ساعة ثم تغمس في الدقيق وتقلى في الزيت النباتي الساخن حتى تنضج ويصبح جلدها هشاً.

ترفع السمكة من المقلاة وتوضع جانباً.

يقلى البصل في المقلاة نفسها حتى يصبح ذهبياً، ثم تضاف إليه الكزبرة المفرومة وتقلى لبعض الوقت قبل أن ترفع وتوضع جانباً.

يوضع كوب من الماء في المقلاة نفسها وتضاف إليه التوابل المتنوعة. تطهى التوابل فوق النار حتى يغلي المزيج. يحتفظ بالقليل من هذا المزيج جانباً ويضاف مزيج البصل إلى الكمية الباقية في المقلاة. يطهى الكل لمدة دقيقتين الى ثلاث دقائق.

توضع السمكة في طبق التقديم وتسكب فوقها الصلصة. تزين السمكة بمزيج البصل والكزبرة المحتفظ به جانباً وكذلك بشرائح الليمون. تقدم السمكة ساخنة مع الأرز المسلوق أو البطاطا.

ملاحظة: يمكنك استعمال شرائح السمك بدلاً من السمكة الكاملة.

Akram Serry
ak1serry@yahoo.com

Akram Serry

Akram Serry

سوفليه بالبرتقال

مطبخ لها

ثلاثة أرباع الكوب من السكر
كوب من الماء
ثلاثة أرباع الكوب من عصير البرتقال
ملعقة طعام من الجيلاتين الخالي من النكهة
٤ بيضات مفصولة
ملعقتان صغيرتان من برش البرتقال
نصف كوب من السكر
كوبان من القشدة المخفوقة (مزيج من القشدة النباتية والقشدة الحيوانية).

التحضير

يحضر شريط من ورق الألمنيوم عرضه ٨ إلى ١٠ سم بسماكة ثلاثية للف ٦ أطباق سوفليه تقريباً.
يخلط نصف كوب من السكر مع الماء وعصير البرتقال والجيلاتين في قدر.
يخفق صفار البيض قليلاً، ثم يضاف إلى مزيج الجيلاتين. يسخن المزيج فوق نار متوسطة حتى درجة الغليان، شرط التحريك باستمرار، ثم ترفع القدر عن النار ويضاف برش البرتقال إلى محتواها.
توضع القدر في وعاء ملي، بالماء والثلج، شرط تحريك محتواها بين الحين والآخر، إلى أن يصبح المزيج كثيفاً مثل اللبن.
إذا أصبح المزيج كثيفاً جداً، توضع القدر في وعاء من الماء الساخن ويحرك محتواها باستمرار حتى يصبح المزيج بالقوام المطلوب.
يخفق بياض البيض في وعاء حتى يصبح كثير الرغوة. يضاف إليه نصف كوب من السكر، بمعدل ملعقة طعام كل مرة، ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج لامعاً وخفيفاً.
يضاف مزيج الجيلاتين إلى بياض البيض.
تخفق القشدة حتى تصبح كثيفة بيضاء. تضاف القشدة المخفوقة إلى مزيج بياض البيض. يسكب المزيج بعناية في أطباق السوفليه وتحفظ الأطباق في الثلاجة لمدة ٨ ساعات حتى تجمد.
ينزع ورق الألمنيوم عن الأطباق مباشرة قبل التقديم.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: روناالدناصيف

طائر الأحلام

صلصة رقم ١
ثلث كوب من الزيت النباتي
ثلث كوب من الخل
ملعقة صغيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
فص مهروس من الثوم.

صلصة رقم ٢
ثلاثة أرباع الكوب من اللبن
نصف كوب من المايونيز
ملعقتا طعام من البصل المبشور
ملعقتا طعام من الشبت
نصف ملعقة صغيرة من الملح.

لإعداد الطائر
٨ إلى ١٠ حبات قريدس متوسطة الحجم، مسلوقة ومقشرة وإنما محتفظة بذيلها
٢٠ سيخ خشبي طول الواحد منها ١٦ سم
٣٠ سيخ خشبي طول الواحد منها ٢٤ سم
٦ إلى ٨ رؤوس ذرة صغيرة
٩ إلى ١٠ شرائح خيار
٨ إلى ١٠ مكعبات من جبنة الفشقوان
٨ إلى ١٠ قطع هوت دوغ بقري صغيرة الحجم
٨ إلى ١٠ مكعبات من جبنة الشيدار
٨ إلى ١٠ حبات من الزيتون الأسود
رغيف خبز كبير بيضوي أو دائري الشكل
٦ إلى ٨ حبات فجل مقطعة
٦ إلى ٨ رؤوس من البصل الأخضر
٦ إلى ٨ مكعبات من الفلفل الأحمر
٦ إلى ٨ رؤوس بندورة (طماطم) صغيرة الحجم
٦ إلى ٨ أزهار جزر
٣ شرائح توست
٦ شرائح سلامي بقري
٦ شرائح لحم حبش
٦ إلى ٨ شرائح بسترما (اختياري)
٤ شرائح جامبون بقري
رأسان من الأنديف البلجيكي
جبنة قشدية
٩ إلى ١٠ أزهار قنبيط
٩ إلى ١٠ أزهار بروكولي.

قبل يوم واحد، ينظف القريدس ويسلق.
تسلق أزهار القنبيط والبروكولي ثم تشطف وتجفف.
يقطع الجزر على شكل أزهار ثم يسلق قليلاً.
يقطع الفجل وفق الشكل المطلوب ثم ينقع في الماء.
يقطع الخيار إلى شرائح.
يقطع البصل الأخضر ثم ينقع في الماء.
تحضر الصلصتان وتحفظان في قوارير لاستعمالهما عند الحاجة.
هذا الطبق الزخرفي ملائم لكل المناسبات الخاصة، ويمكن أن يشكل وسطاً جميلاً وأساسياً للمائدة.

ملاحظة: عليك سيدتي الانتباه الى الصورة جيداً لمعرفة مراحل كيفية تزيين الطائر، والهدف من استعمال الاسفنج الخشبية في تثبيت الخضار واللحم بطريقة جميلة ومميزة.

Akram Serry
a_serry@yahoo.com
AWS

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

شرائح اللحم المخللة

التحضير

لإعداد صلصة التخليل، تسخن مقلاة وتضاف إليها بذور السمسم. تقلى بذور السمسم لمدة ٥ دقائق أو حتى تصبح ذهبية، شرط التحريك باستمرار. تطحن بذور السمسم ناعماً في مطحنة القهوة. يضاف الثوم، والزنجبيل، والسكر، وصلصة الصويا بنوعيها، والزيت إلى بذور السمسم. يهرس لكل معاً في خلاطة الطعام الكهربائية للحصول على معجون.

يخلط اللحم مع البصل الأخضر وصلصة التخليل في وعاء غير معدني. يغطى الوعاء، ويترك المزيج في الثلاجة لمدة ٤ ساعات.

تدهن صينية مغلفة بالحديد أو مقلاة كبيرة وثقيلة بالزيت ويسخن الزيت جيداً.

تضاف شرائح اللحم في طبقة واحدة إلى الزيت وتطهى لمدة دقيقة أو دقيقتين. تقلب الشرائح مرة واحدة حتى تحمر من الجهتين.

تقدم شرائح اللحم مع الصلصة الحريفة بعد تزيينها بالبصل الأخضر.

نصف كيلوغرام من لحم البقر الهبر المقطع إلى شرائح
رأسان مفرومان من البصل الأخضر مع المزيد من البصل للزينة
زيت دباتي لدهن شرائح اللحم
صلصة حريفة للتقديم.

صلصة التخليل
ملعقتا طعام من بذور السمسم
فصان من الثوم مفرومان ناعماً
قطعة من الزنجبيل الطازج طولها ٢,٥ سم، مفرومة ناعماً
ملعقتا طعام من السكر
٣ ملاعق طعام من صلصة الصويا الخفيفة
٣ ملاعق طعام من صلصة الصويا الداكنة
ملعقة طعام من زيت السمسم.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com

Akram Serry

مطبخ لها

جيلو أبيض

التحضير

يخفق صفار البيض مع السكر، ثم يصب الحليب المغلي ببطء فوق المزيج. يحرك الكل ويترك ليبرد. يذوب الجيلاتين في كوب من الحليب الفاتر، ثم يمزج خليط الجيلاتين مع خليط الحليب البارد.

تضاف القشدة الطازجة. يصفى عصير كوكتيل الفاكهة وتضاف الفاكهة إلى المزيج. حين يبرد المزيج جيداً، يسكب في قالب زخرفي مدهون بالزيت النباتي. (تستعمل المرشاة لدهن القالب بالزيت).

يحفظ المزيج في الثلاجة لمدة ساعة ونصف الساعة الى ساعتين حتى يجمد ثم يترك في البراد ويقلب رأساً على عقب.

يزين الجيلو بالفاكهة الملونة ويقدم.

صفار ٥ بيضات
كوب ونصف الكوب من السكر
كوبان من الحليب وكوب من الحليب المذوب الجيلاتين
ملعقتا طعام من مسحوق الجيلاتين
كوب من القشدة الطازجة
علبة كوكتيل فاكهة متوسطة الحجم أو أنواع مختلفة من الفاكهة الموسمية للزينة (فراولة (فريز)، كيوي، توت، برتقال، بابايا، ملغا، إلخ....)

بياض ٥ بيضات وربع
كوب من السكر
صفار ٥ بيضات ونصف كوب من السكر
ثلاثة أرباع الكوب من الدقيق، فقيلا.

جاتوه علبة الشوكولا

التحضير

يخفق بياض البيض حتى يصبح كثير الرغوة وأبيض اللون. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على ميرانغ لامع وكثيف.

يخفق صفار البيض، ثم يضاف إليه السكر ويتابع الخفق حتى يصبح لونه أصفر شاحباً. يضاف إليه الدقيق والفقيلا.

يخلط بياض البيض مع صفار البيض باستعمال ملعقة خشبية.

يدهن قعر صينية مربعة طولها ٢٢ سم بالزيت ويرش فوقها الدقيق. يسكب فيها مزيج الجاتوه ويخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة أو حتى ينضج الجاتوه من داخله. يمكن التحقق من نضوج الجاتوه بغرز عود أسنان في وسطه. وإذا خرج العود نظيفاً يكون الجاتوه أصبح جاهزاً.

يترك الجاتوه جانباً حتى يبرد ثم يقلب فوق مصبح. يقطع الجاتوه أفقياً إلى ٣ أقسام متساوية. يتم استعمال أول قسم بمثابة الغطاء، فيما يلصق القسمان الباقيان بعضهما بواسطة الكريما المحصول على شكل علبة.

يدهن القسم المنفصل من الجاتوه بمربى المشمش. يزين غطاء العلبة بالمرصبان للحصول على شكل غطاء علبة.

يحضر المرصبان الأحمر الملون لإعداد شريط زخرفي يستعمل للف الغطاء. كما تستعمل السكاكر الصغيرة الذهبية لتزيين الغطاء.

تبسط الكريما فوق الطبقتين الباقيتين من الجاتوه. ثم يدهن فوقها مربى المشمش قبل لصق الطبقتين بعضهما. يزين الجاتوه بالمرصبان للحصول على شكل علبة.

تبسط الكريما فوق الطبقتين الباقيتين من الجاتوه. ثم يدهن فوقها مربى المشمش قبل لصق الطبقتين بعضهما. يزين الجاتوه بالمرصبان للحصول على شكل علبة.

تصف حبات الشوكولا حول حافة العلبة.

تغطى علبة الشوكولا بالغطاء على نحو نصف مائل ثم تحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

الطبقة العلوية

نصف كيلوغرام من المرصبان الجاهز المخلوط مع مسحوق الكاكاو
مربى المشمش
حبات شوكولا لتزيين العلبة
أو ديكوفوندان جاهز مخلوط مع مسحوق الكاكاو (يباع معجون ديكوفوندان في المحلات التي تبيع لوازم الحلويات)

الكريما

بياض ٦ بيضات
كوب وثلث الكوب من قطر السكر
٣ أكواب من الزبدة
فقيلا.

التحضير

يسخن كوب وثلث الكوب من السكر في قدر لغاية ١٢٠ درجة مئوية حتى يصبح السكر كثيفاً ولكن من دون أن يحترق.

يوضع بياض البيض في الخلاط الكهربائي ويخفق حتى يصبح أبيض اللون وخفيفاً.

يضاف إليه القطر الساخن جداً أثناء عمل الخلاط بسرعة متوسطة.

يتابع خفق القشدة حتى يصبح الميرانغ بارداً تماماً عند لمس وعاء الخلاط باليدين.

تضاف قطع من الزبدة إلى الميرانغ على نحو تدريجي وتخلط معه بملعقة خشبية أو شريط حديدي حتى يصبح المزيج خفيفاً وقشدياً ونامعاً.

يجب أن تكون حرارة الزبدة في حرارة الميرانغ، أي في حرارة الغرفة، وذلك لتفادي التخثر.

تبسط هذه القشدة بين طبقات الجاتوه.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

روستو مع الأعشاب

التحضير

تفرك قطعة اللحم بالخردل.

في وعاء صغير، تخلط نصف ملعقة صغيرة من إكليل الجبل اليابس مع ملعقة طعام من الملح وملعقة صغيرة من الصعتر البري اليابس وملعقة صغيرة من الصعتر وربع ملعقة صغيرة من القصعين وربع ملعقة صغيرة من الفلفل وربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب.

تفتح شقوق عمقها سنتم واحد في متن الشهابية بواسطة سكين حادة وتحشى هذه الشقوق بمزيج الأعشاب.

يفرك سطح قطعة اللحم بما تبقى من مزيج الأعشاب.

يسخن الزيت والزبدة في مقلاة وتقلى قطعة اللحم حتى يتغير لونها.

تضاف إليها شرائح البصل والجزر ويتابع القلي.

تضاف كمية كافية من الماء الساخن والملح ويطهى اللحم لمدة ساعة ونصف الساعة إلى ساعتين فوق نار خفيفة إلى أن يصبح اللحم طرياً عند لمسه بالأصابع. يمكن استعمال طنجرة الضغط لجعل الطهو أسرع.

يجب إضافة الماء الساخن إلى القدر في حال تضاءلت كمية الماء. ترفع الشهابية من الصلصة وتوضع جانباً، ثم تصفى الصلصة وتوضع جانباً. تغلف الشهابية بالمزيد من الأعشاب وتقدم مع الفلفل الحلو المقلي.

الفلفل الحلو المقلي

رأسان من الفلفل الأخضر مقطعان إلى شرائح طويلة عرضها ٢ سم بعد نزع الضلوع والبذور

نصف كوب من زيت السلطة

كوب من البصل المقطع إلى شرائح

فصان مهروسان من الثوم

نصف ملعقة صغيرة من الملح

ثمن ملعقة صغيرة من الفلفل.

التحضير

يسخن الزيت في قدر ويقلى فيه البصل والثوم لمدة ٥ دقائق مع التحريك بين الحين والآخر. تضاف شرائح الفلفل ويتابع القلي لمدة ١٠ دقائق، مع التحريك بين الحين والآخر. يرش فوقها الملح والفلفل.

صلصة الأعشاب

ملعقة طعام من الزبدة

ملعقتا طعام من الدقيق (الطحين)

كوبان من صلصة الروستو.

التحضير

تسخن الزبدة في قدر ويضاف إليها الدقيق ويقلى معها لمدة ٥ إلى ٧ دقائق. تضاف صلصة الروستو ويخلط الكل بواسطة المخفقة (أو الشريط المعدني) للحصول على صلصة ناعمة.

شهابية للروستو وزنها ٢ أو ٢,٥ كيلوغرام، ملح

ربع كوب من الخردل الأصفر

إكليل جبل يابس

أوراق صعتر بري يابسة

أوراق صعتر يابسة

قصعين يابس

فلفل

جوزة طيب مطحونة

كوب من البصل المقطع إلى شرائح رقيقة

كوب من الجزر المقطع إلى شرائح رقيقة

فلفل حلو مقلي قليلاً

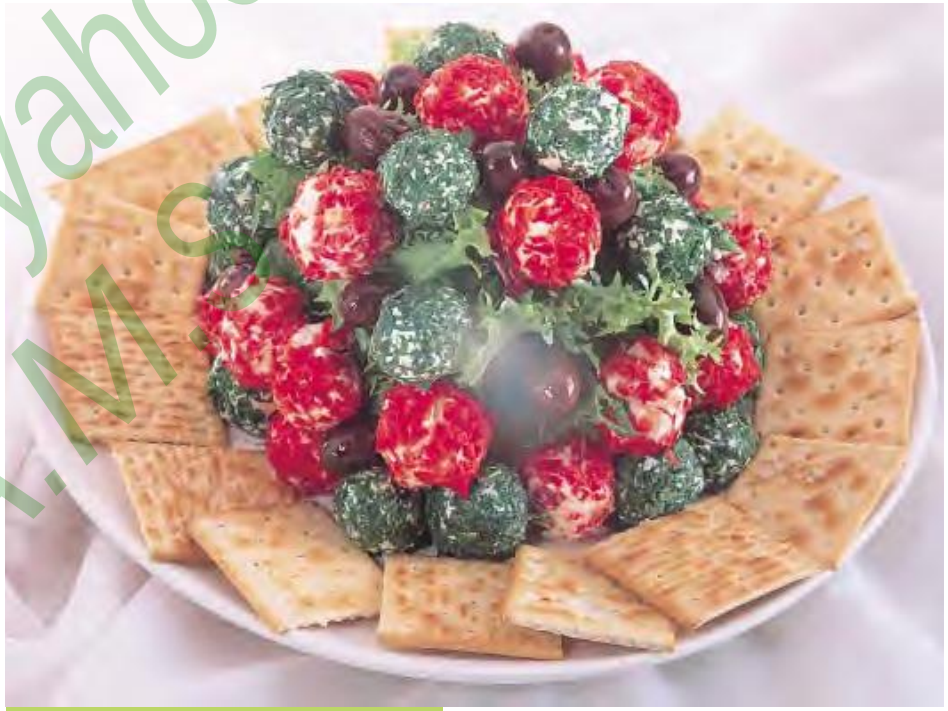
٣ ملاعق طعام من الزيت وملعقة طعام من الزبدة لقلي الروستو.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

كرات الجبنة الحمراء والخضراء



٣٠٠غ من جبنة الفيتا
كوب من القشدة الطازجة
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً
رأس فلفل أحمر كبير مفروم ناعماً
نصف باقة من البقدونس مفرومة ناعماً
بسكويت هش للتقديم
أوراق خس للزينة
كرة غريبيروت
زيتون أسود.

التحضير

تهرس جبنة الفيتا بواسطة مهرسة البطاطا أو الشوكة. تضاف إليها القشدة الطازجة والبصل ويخلط المزيج ثم تحضر منه كرات أصغر من الجوز. تقسم الكرات قسمين. تغمس نصف الكرات في الفلفل الأحمر المفروم وتغلف من كل الجهات ثم توضع فوق محارم المطبخ الورقية.

تغمس الكرات الأخرى في البقدونس المفروم وتوضع فوق محارم المطبخ الورقية.

تقطع حبة الغريبيروت من الأسفل لتثبيتها ثم تغطى بأوراق الخس، شرط تثبيت قبل وجبة الطعام أو كوجبة خفيفة في الحفلات.

تغرز عيدان أسنان خشبية في حبة الغريبيروت وتوضع فيها الكرات الحمراء والخضراء بحيث تغطي الكرات الملونة كل حبة الغريبيروت.

توضع قطع البسكويت المهشة حول الطبق قبل تقديمه كنوع من المقبلات أوراق الخس بواسطة عيدان الأسنان.

فتة مكدوس الباذنجان

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الباذنجان الأسود الصغير
نصف كيلوغرام من اللحم المفروم وبصلة صغيرة وملح وبهار وربع كوب من الصنوبر،
كيلوغرامان من البندورة (الطماطم) الحمراء والجامدة بصلة متوسطة مفرومة وملعقتا طعام من الزيت، ملعقة طعام من معجون الفلفل، ملح وبهار
ملعقتا طعام من دبس الرمان
فنجان قهوة من عصير التمر الهندي
ملعقة طعام من معجون البندورة
رغيفان من الخبز العربي مقطعان إلى قطع صغيرة ومقلية في الزيت
نصف كوب من الطحينة مخلوط مع نصف كوب من اللبن المرخى بقليل من الماء وفص من الثوم وملح
ربع كوب من الصنوبر المقلي
ربع كوب من اللوز المقلي.

تحضير حشوة اللحم

تسخن ٤ ملاعق طعام من الزيت في مقلاة أو قدر صغيرة. يضاف البصل المفروم ويقلى حتى يصبح شاحب اللون. يضاف اللحم والملح ويطهى اللحم حتى يتغير لونه ويصبح مقلياً. تطفأ النار ويضاف البهار والصنوبر. يخلط الكل جيداً ويترك جانباً حتى يبرد.

تحضير الباذنجان

تغسل حبات الباذنجان الصغيرة وتجفف. تترك الأعناق متصلة بها وتفتح فجوات صغيرة في قعر كل حبة باذنجان لتفريغها من لبها. تقلى حبات الباذنجان المفرغة في الزيت الساخن ثم توضع فوق محارم المطبخ الورقية. تحشى حبات الباذنجان المقلية بحشوة اللحم.

تحضير صلصة البندورة

تقشر رؤوس البندورة وتهرس للحصول على صلصة. يقلى البصل في الزيت ويضاف إلى صلصة البندورة. يضاف الملح والبهار ودبس الرمان وعصير التمر الهندي ومعجون الفلفل للحصول على مزيج لذيذ. تبسط صلصة البندورة في قعر صينية فرن أو طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن. ترصف قطع الباذنجان المحشوة فوق الصلصة وتسكب فوقها طرطور الطحينة واللبن. يزين الطبق بالمتبل والصنوبر. يرش القليل من البقدونس المفروم على حواف الطبق قبل التقديم.

لتقديم الطبق

ترصف قطع الخبز المقلي في قعر طبق التقديم، ثم تسكب فوقها صلصة البندورة. توضع بعناية رؤوس الباذنجان المحشوة فوق الصلصة وتسكب فوقها طرطور الطحينة واللبن. بزين الطبق باللوز المقلي والصنوبر. يرش القليل من البقدونس المفروم على حواف الطبق قبل التقديم.

رقيقة تقريباً. تخرج الصينية من الفرن.

Akram Serry

Akram Serry

البريوش الإيطالي

كوب من الزبيب الخالي من البذور
شريحتان من الأناناس المفروم وقشر الحمضيات
المخفوق بالسكر
ملعقتا طعام من قشر الحمضيات المخفوقة بالسكر
٩٠غ من الخميرة الفورية
ملعقة صغيرة من السكر
ربع كوب من الماء الفاتر
٣ بيضات
صفار ٣ بيضات إضافية
٣ ملاعق طعام إضافية من السكر
٥ أكواب من الدقيق الاعتيادي الأسمنتي
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من برش الليمون
٩٠غ من الزبدة في حرارة الغرفة
ملعقة طعام من الزيت
كوب من الحليب الفاتر
بيضة إضافية لدهن سطح العجينة
سكر ناعم.

التحضير

يخلط الزبيب مع الأناناس المفروم وقشر الحمضيات. تخلط الخميرة مع السكر والماء الفاتر في وعاء صغير. يترك الخليط ليرتاح مدة ٥ دقائق أو حتى يتضاعف حجمه.

يخفق البيض وصفار البيض الإضافي قليلاً. يضاف إليه السكر الإضافي ويخفق الكل معاً حتى يمتزج الخليط جيداً. ينخل الدقيق والملح في وعاء كبير. يضاف إليهما برش الليمون والزبدة والزيت.

يضاف مزيج البيض والحليب الفاتر، ومن ثم مزيج الخميرة ومزيج الفاكهة غير المصفى. تخفق العجينة بسرعة بواسطة ملعقة خشبية لمدة ٥ دقائق، علماً أن هذا الخفق بالغ الأهمية. فعند الشروع في الخفق، تكون العجينة مثل مزيج الجلوه. وبعد الانتهاء من الخفق، يفترض أن تصبح العجينة مرنة ومنفصلة عن حواف الوعاء ودبقة.

يغطى الوعاء وتترك العجينة لترتاح في مكان دافئ لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يتضاعف حجمها. تدعك العجينة قليلاً فوق سطح مكسو بالدقيق، ثم تقطع إلى نصفين. يدعك كل نصف لمدة ٣ إلى ٥ دقائق فوق سطح مكسو بالدقيق أو حتى تفقد العجينة دبقها. يوضع قسما العجينة في قالبين مدهونين بالزيت، يتسع كل منهما لمقدار ٨ أكواب. يغطى القالبان وتترك العجينة في مكان دافئ لمدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة أو حتى يتضاعف حجمها.

يمكن وضع العجينة أيضاً في علبتين حديديتين مدهونتين بالكثير من الزيت، تتسع كل منهما لحجم ٢ ليترات. يتيح لك ذلك الحصول على رغيف طويل. تترك العجينة لترتاح في مكان دافئ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها.

يدهن سطح العجينة بالبيضة الإضافية المخفوقة.

تخبز العجينة في فرن معتدل الحرارة لمدة ١٥ دقيقة، ثم تخفف النار وتخبز لمدة ٣٥ دقيقة إضافية أو حتى تنضج عند اختبارها.

يقلب البريوش فوراً فوق مصبغ حديدي حتى يبرد ثم يرش فوقه السكر الناعم.

ملاحظة: يمكنك استعمال قوالب البريوش عوضاً عن القوالب الحديدية المذكورة أعلاه.

جاتوه بالتوت الأحمر

الجاتوه الاسفنجي الأصفر
٥ بيضات كبيرة
رشة ملح
نصف كوب من السكر
ثلاثة أرباع الكوب من الدقيق (الطحين) المتعدد الاستعمالات فقيادا.

التحضير

يحمى الفرن لغاية ٣٧٥ درجة فهرنهايت.

يبطن قالب صينية حجمها ٢٢×٣٠×٣ سم بورق البرشمان ثم يدهن الورق بالقليل من الزيت وبرش فوقه الدقيق.

يفصل بياض البيض عن الصفار. يخفق صفار البيض لمدة دقيقة.

تضاف رشة من الملح إلى بياض البيض قبل خفقه للحصول على رغوة كثيفة.

يضاف صفار البيض إلى بياض البيض على نحو تدريجي، ثم يضاف السكر والدقيق والفنيلا.

يسكب هذا المزيج في قالب الجاتوه ويبسط فيه على نحو متساوٍ. يخبز الجاتوه في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٣ إلى ١٥ دقيقة.

يقلب الجاتوه فوق منشفة مطبخ نظيفة وترش فوق ملعقة طعام من السكر الناعم. ينزع ورق البرشمان عن الجاتوه قبل لفه مع المنشفة من الجانب الطويل. يترك الجاتوه ليبرد على أن تكون الجهة الموصولة في الأسفل.

الحشوة

علبة من التوت الأحمر الطازج (٢٠٠غ)
نصف كوب من السكر
ملعقتا طعام من الجيلاتين
ملعقتا طعام من الماء
١٢٠غ من الجبنة القشدية
كوب من القشدة النباتية.

التحضير

تسخن حبات التوت مع السكر حتى الغليان، ثم تخفف النار ويطهى المزيج حتى يذوب السكر.

يذوب الجيلاتين في الماء البارد، ثم يسخن ليصبح سائلاً وشفافاً. يخلط الجيلاتين مع مزيج التوت في خلاط الطعام للحصول على هريسة ناعمة وباردة وجامدة.

تخفق القشدة حتى تصبح كثيفة، ثم تضاف إلى مزيج التوت. يفتح الجاتوه الملفوف وتبسط فوقه حشوة التوت شرط الابتعاد ٢سم عن الحواف. يلف الجاتوه مجدداً وتوضع الجهة الموصولة في الأسفل.

تقطع شريحة من ٤ سم من كل زاوية من زوايا الجاتوه ويحتفظ بها جانباً.

يوضع الجاتوه الملفوف فوق طبق التقديم ويغطى بالقشدة المخفوقة باستعمال كيس حلويات أو شوكة للحصول على شكل خطوط محززة.

توضع شريحتان صغيرتان على جانب الجاتوه للحصول على شكل الأغصان.

يزين الجاتوه بالمزيد من حبات التوت ويحفظ في الثلاجة قبل تقطيعه.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رولا الدناصيف

عش العصفور بالدجاج

شريحتان من صدر الدجاج، مقطعتان إلى شرائح طويلة وسميكة
نصف كوب من الزيت القالي
٣ ملاعق طعام من دقيق الذرة
٣ ملاعق طعام من الدقيق
ملح وفلفل أبيض
بيضتان مخفوقتان قليلاً
زيت لقلي اللحم
٣ حبات من الفطر الصيني ذات الشكل الدائري في الماء
رأس فلفل أحمر حريف مفروم أو رأسان من الفلفل الأحمر الحريف المجفف، مفرومان
٣ إلى ٤ حبات فطر طازجة مقطعة.

الصلصة
نصف ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ربع كوب من صلصة الفلفل الحريف
ربع كوب من الكاتشاب
ربع كوب من الماء
ملعقة صغيرة من صلصة الصويا الداكنة.
تخلط هذه المكونات مع بعضها للحصول على صلصة.

التحضير

يخلط دقيق الذرة مع الدقيق والملح والفلفل. تغمس شرائح الدجاج في مزيج الدقيق ثم تغمس في البيض المخفوق وتقلى في الزيت الساخن جداً. ترفع شرائح الدجاج المقلية وتوضع جانباً.

تقطع كل حبة من حبات الفطر الصيني المنقوعة في الماء إلى ٣ أو ٤ قطع. كما تقطع حبات الفطر الطازج إلى ٣ أو ٤ قطع. يفرم الفلفل الطازج أو المجفف الحريف.

يرمى معظم الزيت الموجود في المقلاة ويترك القليل منه فقط. تقلى فيه قطع الفطر والفلفل الحريف. تسخن المكونات المذكورة أعلاه في مقلاة أو قدر.

تضاف إليها شرائح الدجاج وكذلك قطع الفطر والفلفل الحريف. يخلط الكل معاً ويطهى المزيج لبضع دقائق. يقدم المزيج في سلال من البطاطا أو مع الأرز المسلوق أو المعكرونة.

سلال البطاطا

تقشر رؤوس البطاطا وتقطع إلى شرائح قصيرة ورقيعة مثل عيدان الكبريت، من دون غسلها. يسخن الزيت في قدر صغيرة. تغمس مصفاة معدنية على شكل ملعقة سكب عميقة في الزيت حتى تسخن جيداً. ترفع المصفاة المعدنية من الزيت وتملأ بعيدان البطاطا.

يضغط على عيدان البطاطا بواسطة مصفاة أصغر حجماً أو بواسطة ملعقة اصغر لجعلها على شكل عش.

تقلى البطاطا في المصفاة في الزيت الساخن جداً حتى تصبح ذهبية اللون. تنزع أول سلة بطاطا وتكرر العملية نفسها مع بقية عيدان البطاطا لإعداد سلة بطاطا لكل ضيف.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

كرات اللحم في صلصة الطحينة

المقادير

كيلوغرام من لحم الكفتة المفروم ناعماً
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
ربع ملعقة صغيرة من البهار
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
بيضة واحدة
ربع كوب من الكعك المطحون
ملعقة طعام من الدقيق (الطحين)
نصف كوب من الزيت للقلي
كرات اللحم والبصل والصنوبر
٣ بصلات متوسطة مقطعة إلى شرائح
نصف كوب من الصنوبر
نصف كوب من الطحينة + كمية كافية من الماء لتذويبها
ملعقة صغيرة من معجون البندورة.

التحضير

يخلط اللحم مع معجون البندورة والملح والتوابل في وعاء.
نضاف البيضة والكعك المطحون والدقيق.
يخلط الكل معاً للحصول على عجينة وتحوّل هذه العجينة إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز. تغمس اليدان بالماء أثناء هذه العملية لتفادي التصاق مزيج اللحم بالأصابع.
يسخن الزيت في مقلاة غير لاصقة ويقلى فيه الصنوبر ثم يرفع ويوضع فوق محارم المطبخ الورقية للتخلص من فائض الزيت.
يستعمل الزيت نفسه لقلي البصل حتى يصبح شاحب اللون. تضاف حينها كرات اللحم ويتابع القلي حتى يتغير لون الكرات وينضج داخلها.
تنوب الطحينة في الماء مع صلصة البندورة والملح.
تخلط صلصة الطحينة مع مزيج اللحم والبصل والصنوبر ويسخن المزيج ولكن من دون الغليان.
يقدم الطبق مع الأرز المسلوق.

Akram Serry

Akram Serry

رزمة السلمون

التحضير

يوضع ١٠٠غ من شرائح السلمون في طبق مسطح. تخلط الجبنة القشدية مع الثبت والبصل وبرش الليمون وعصير الليمون. توضع ملعقة طعام من هذا المزيج فوق شرائح السلمون. تحلى الحواف الأربع للسلمون على شكل رزمة، وتربط رزمة السلمون بالبصل الأخضر. تقدم رزمة السلمون مع كرات الأفوكادو وشرائح الليمون وأوراق الخس الأخضر.

ملاحظة يمكن تقديم الخبز الأسمر مع هذه الوصفة.

لإعداد رزمة واحدة

١٠٠غ من شرائح السلمون المدخن
ملعقة طعام من الجبنة القشدية، ربع ملعقة صغيرة من الثبت
نصف ملعقة صغيرة من البصل المفروم
رشة من برش الليمون
نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون
بصلة خضراء مسلوقة في الماء لمدة ٣٠ ثانية (لاستعمالها لربط الرزمة)
كرات أفوكادو مفرطة
شرائح ليمون
كلفيار أسود للزينة
أوراق خس للزينة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

لفافة الكارميل والبرتقال

الجاتوه
كوب ونصف الكوب من اللوز المحمص غير المقشر والمطحون
ملعقتا طعام من الدقيق المتعدد الاستعمالات
٦ بيضات مفصولة
١٠ ملاعق طعام من السكر البني الخفيف
ملعقة صغيرة من برش البرتقال، فلفلا
ثمن ملعقة صغيرة من الملح
سكر ناعم.

الكريما
صفار ٦ بيضات
ثلث كوب من السكر البني الخفيف
ملعقتا طعام من الدقيق
كوب ونصف الكوب من القشدة الطازجة
فلفلا
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من برش البرتقال
كوب من الزبدة ذي حرارة الغرفة.
للزينة كوب من اللوز المقشر والمحمص والمقطع.

التحضير
تغطى القشدة بورق الفايلون اللاصق وتترك حتى تبرد. تخفق قشدة الحلويات مع الزبدة الطرية حتى يصبح المزيج ناعماً وقشدياً. أي يتحول الى كريما خفيفة.

تحضير الجاتوه
يحمى الفرن لغاية ٣٠٠ درجة فهرنهايت. يبطن قالب صينية حجمها ٢٢×٣٠×٣ سم بورق البرشمان ثم يدهن الورق بقليل من الزيت وبرش فوقه الدقيق. يطحن اللوز المحمص بقشره مع الدقيق في خلاط الطعام حتى يصبح المزيج ناعماً. يخفق صفار البيض مع ٥ ملاعق طعام من السكر البني بواسطة الخلاط الكهربائي حتى ينوب السكر. يضاف إليه برش البرتقال والفلفل. يخفق بعدها بياض البيض بمخفقة نظيفة حتى تتكون رغوة. تضاف إليه ٥ ملاعق طعام من السكر البني الخفيف ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج كثيفاً ولكن ليس جافاً. يضاف بياض البيض إلى مزيج صفار البيض، ثم يضاف إليهما بواسطة ملعقة خشبية مزيج اللوز تدريجياً. يسكب هذا المزيج في قالب الجاتوه المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غرزه في وسطه. تمرر سكين صغيرة حادة حول حواف القالب لتفصل الجاتوه عن الجوانب. ينقل الجاتوه مع ورق البرشمان إلى مصبح ويترك ليبرد قبل نقله إلى منشفة. برش السكر الناعم على المنشفة ثم يلف الجاتوه بها. يترك الجاتوه جانباً حتى يبرد.

تبسط نصف كمية الكريما فوق الجاتوه، مع ترك سنتيمتر واحد عند الجوانب. يلف الجاتوه من الجانب الطويل ثم يوضع على صينية شرط ان تكون الجهة الموصولة الى الأسفل.
تبسط نصف كمية الكريما فوق الجاتوه. تقطع منه قطع صغيرة للحصول على شكل أغصان.
يغلف الجاتوه باللوز المحمص والمقشر، ثم يزين بالنجوم والقمر المصنوعة من الفوندان الزخرفي المعمول في البرق الفضي.
يفضل تحضير هذا الجاتوه قبل يوم واحد وحفظه في الثلاجة.
يترك الجاتوه ليرتاح مدة ٢٠ دقيقة في حرارة الغرفة قبل التقديم.

ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

الدجاج مع صلصة البرتقال

التحضير

يحمى الفرن مسبقاً إلى حرارة ٢٢٥ درجة فهرنهايت.

تغسل الدجاجات الصغيرة أو طيور الحمام، من الداخل والخارج، ثم تجفف بالمحارم الورقية.

تقطع البرتقالة غير المقشرة إلى شرائح، ثم تقشر البصلة وتقطع إلى شرائح.

يرش الملح والفلفل في بطن كل طائر حمام.

توضع من ثم بعض شرائح البرتقال والبصل تحت جلد الطيور، وتحشى بطونها ببقية شرائح البرتقال والبصل.

توضع الطيور فوق مصبع في صينية شواء ضحلة، شرط أن يكون صدرها إلى الأعلى. تدهن الطيور بالقليل من الزبدة المذوبة ويرش فوقها الملح والفلفل.

تشوى الطيور من دون غطاء وتدهن بين الحين والآخر ببقية الزبدة الممزوجة مع كوب من مرقة الدجاج، تشوى الطيور لمدة ساعة تقريباً أو حتى يصبح لحمها طرياً ولونها ذهبياً. تخرج الطيور من الفرن وتوضع في طبق ساخن.

صلصة البرتقال

٣ ملاعق طعام من السكر
ربع كوب من الماء
ملعقتا طعام من نشاء الذرة
كوب من مرقة الدجاج
ربع كوب من عصير البرتقال.

التحضير

يسخن السكر في قدر متوسطة الحجم حتى يذوب ويصبح بنياً ذهبياً، يضاف إليه ربع كوب من الماء بعناية ويتابع الطهو فوق نار خفيفة حتى يمتزج الاثنان جيداً وينوب السكر. تترك القدر جانباً.

تقطع شرائح رفيعة طولها ٤ سم من قشرة برتقالة.

توضع هذه الشرائح في قدر صغيرة وتغمر بالماء. تغلى شرائح البرتقال لمدة ٣ دقائق ثم تصفى.

يضاف كوب من مرقة الدجاج إلى عصارة الشواء في الصينية ويغلى المزيج فوق النار مع التحريك.

يضاف نشاء الذرة إلى عصير البرتقال، ويصب المزيج في القدر ويترك فوق النار حتى الغليان، شرط التحريك باستمرار حتى يصبح المزيج كثيفاً، تخفف النار ويغلى محتوى القدر برفق لمدة ٥ دقائق.

يخلط قطر السكر مع قشر البرتقال ومرقة الدجاج ومزيج نشاء الذرة وعصير البرتقال. يسخن المزيج جيداً.

للتقديم، تسكب الصلصة في طبق منفصل ويزين طبق الطيور بشرائح البرتقال ويقدم مع الكوسكوس.

الكوسكوس

كوب من الكوسكوس
كوب من الماء الساخن
ملعقة طعام من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الملح
رشة زعفران
ملعقة طعام من البقدونس المفروم.

التحضير

يصب الماء الساخن فوق الكوسكوس ويترك حتى يجري امتصاصه تماماً، يخلط الكوسكوس مع الزبدة المذوبة والزعفران ويحرك المزيج بالشوكة. يخلط المزيج مع البقدونس المفروم ويقدم مع الطيور المشوية.

٤ دجاجات صغيرة أو طيور حمام
برتقالة كبيرة غير مقشرة
بصلة كبيرة
ملح وفلفل
نصف كوب من الزبدة المذوبة
كوب من مرقة الدجاج
وصفة من الكوسكوس
شرائح برتقال مقلية للزينة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

كركند مع الصلصة الحمراء ونودلز الزعفران

التحضير

توضع كمية كافية من الماء فوق النار في قدر كبيرة حتى الغليان.
حين يغلي الماء، يغمر فيه رأس الكركند أولاً، ومن ثم جسمه.
يسلق الكركند لمدة ٥ إلى ٦ دقائق حتى يصبح أحمر اللون، ثم يرفع من الماء المغلي ويغسل بالماء البارد الجاري من الصنبور.
يفصل الذيل عن الجسم ويقطع جانبا القشرة الرقيقة التي تغطي الذيل لاستخراج اللحم بعناية.
يسخن زيت الزيتون في قدر صغيرة ويقلى فيه البصل حتى يصبح شاحب اللون. يضاف إليه معجون البندورة مع البندورة المفرومة والملح والفلفل الأبيض. يطهى الكل معاً حتى تصبح الصلصة كثيفة قليلاً.
يقطع ذيل الكركند إلى شرائح متوسطة الحجم وتضاف هذه الشرائح إلى الصلصة.
تحضر معكرونة النودلز وتوضع في طبق التقديم.
يوضع الى جانبها رأس الكركند وذيله ويوزع من ثم اللحم مع الصلصة في المسافة الممتدة بين الرأس والذيل.
يزين الطبق بأوراق البقدونس المقلية.

كركند واحد وزنه ٦٠٠ غ
٣ رؤوس بندورة (طماطم) مقشرة ومفرومة
ملعقة طعام من معجون البندورة
بصلة صغيرة مفرومة
ملعقتا طعام من زيت الزيتون
ملح وفلفل أبيض.

منزّلة البصل (طبق مصري)

التحضير

يقلى البصل في الزيت حتى يصبح وردي اللون.
يغسل الحمص ويوضع في مصفاة.
يسلق اللحم في الماء وتزال الزفرة فور ظهورها.
يضاف الملح والتوابل وكذلك الحمص إلى اللحم.
يطهى الكل في قدر مغطاة حتى ينضج اللحم والحمص تقريباً.
تضاف البندورة وصلصة البندورة أو معجون البندورة إلى مزيج اللحم.
كما يضاف البصل المقلي.
يتابع الطهو حتى ينضج البصل واللحم والحمص، وتصبح الصلصة كثيفة قليلاً.
يقدم الطبق مع البرغل بالشعيرية.

كيلوغرام من البصل الصغير أو المتوسط الحجم
نصف كيلوغرام من لحم الغنم أو البقر المقطع إلى مكعبات
كوبان من الحمص المنقوع في الماء
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
٧٥٠ غ من البندورة (الطماطم) المفرومة
كوبان من عصير البندورة أو ملعقة طعام ونصف
الملعقة من معجون البندورة
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من البهار
ماء لسلق اللحم والحمص
نصف ملعقة صغيرة من القرفة.

Akram Serry
ak12srry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

ستيك ميتر دوتيل

)Maitre b'Hotel(

كيلوغرام من شرائح لحم البقر (الفيليه)
ملعقتا طعام من الزبدة
ملعقة طعام من الزيت
٢٠٠غ من الزبدة الطرية في حرارة الغرفة
٤ فصوص من الثوم، مهروسة
ملعقتا طعام من البقدونس المفروم ناعماً
ملعقتا طعام من الكزبرة المفرومة ناعماً
ملح
فلفل أسود مطحون خشناً
خضار متنوعة.

التحضير

يُقطع اللحم إلى شرائح سماكتها ١/٢ إلى ٢ سم.
تسخن ملعقتا طعام من الزبدة مع ملعقة طعام من الزيت في مقلاة غير لاصقة.
يقلى اللحم فوق نار قوية جداً لتفادي خروج العصارة منه. كما يمكنك شواء اللحم من دون زيت.
بعد قلي كل شرائح اللحم، يرش فوقها الملح والفلفل على الوجهين وتنقل إلى أطباق ساخنة. توضع شريحة من الزبدة فوق كل شريحة لحم وتزين بالخضار والبطاطا وتقدم على الفور.

زبدة الميتر دوتيل

تخلط الزبدة الطرية مع الثوم والبقدونس والكزبرة. يمكن إضافة الملح إذا كانت الزبدة المستعملة غير مملحة، وإلا يضاف القليل من الملح إلى مزيج الزبدة.
يسكب مزيج الزبدة على جانب ورقة برشمان وتلف الورقة مثل النقانق وتحفظ في قسم التجليد من الثلاجة حتى يجمد محتواها.
تخرج لفافة الزبدة من الثلاجة وينزع عنها ورق البرشمان وتقطع إلى شرائح سماكتها ١ سم. توضع شريحة من الزبدة فوق كل شريحة لحم ساخنة وتقدم على الفور.
في هذه الأثناء، تبدأ الزبدة بالذوبان نتيجة حرارة شريحة اللحم وتتحول إلى صلصة زبدة.

ملاحظة: يفضل تقطيع اللحم الى شرائح مباشرة قبل طهوها للحفاظ على طراوة اللحم.
تستعمل النار القوية لقلي شرائح اللحم مما يساهم في الحفاظ على عصارتها في الداخل وابقائها طرية.

Akram Serry

Akram Serry

تورتة البرتقال

التحضير

تحضر شرائح البرتقال قبل يوم واحد.

يخلط كوبان من السكر مع ربع كوب من قطر الذرة pure corn الخفيف، كوبان من الماء ٤ برتقالات متوسطة، غير الشرائح لامعة والقشرة طرية. ترفع القدر عن النار ويقلب محتواها فوق طبق مسطح لتفليف شرائح البرتقال.

يغطى الطبق ويترك في حرارة الغرفة طوال الليل.

تحضر العجينة بخلط الدقيق مع السكر والملح والزبدة والبيضة. يخلط الكل معاً حتى تتماسك العجينة في زاوية واحدة من خلاط الطعام. تحفظ كرة العجين في الثلاجة لمدة ساعتين أو حتى تصبح جاهزة للرق.

تحضر القشدة

Crème fraîche يحضر قالب التورتة وترق العجينة فوق سطح مكسو بقليل من الدقيق للحصول على دائرة قطرها ٢٨ سم. تنقل العجينة إلى قالب تورتة قطره ٢٤ سم له قعر قابل للفك. يضغط على أسفل العجينة وحوافها بالتساوي بحيث تمتد على حواف القالب.

تثقب العجينة بالشوكة في أماكن عدة وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعتين.

يسخن الفرن إلى حرارة ٢٧٥ درجة فهرنهايت، وتخبز فيه العجينة لمدة ١٥ دقيقة ثم تترك لتبرد فوق مصبع حديدي.

ينزع الإطار الخارجي للقالب عن التورتة المخبوزة مع الإبقاء على قعره.

تصفى شرائح البرتقال ويحتفظ بعصيرها جانباً.

تحشى العجينة المخبوزة بقشدة الحلويات Crème fraîche

ثم توضع فوقها شرائح البرتقال على نحو متشابك، في الوسط وعلى الحواف كما هو مبين في الصورة.

يوضع كوب من قطر المشمش المحفوظ في السكر في قدر صغيرة فوق النار حتى الغليان. يغلى من دون غطاء ليصبح حجمه ربع كوب. تضاف إليه قطع المشمش المحفوظة ويحرك الاثنان فوق نار خفيفة حتى يذوب المزيج.

يستعمل هذا المزيج لدهن شرائح البرتقال وتغليفها تماماً. تحفظ التورتة في الثلاجة لمدة ساعة تقريباً حتى تبرد جيداً.

Crème fraîche

ثلثا الكوب من السكر
ثمن ملعقة صغيرة من الملح
٣ ملاعق طعام من دقيق الذرة
٣ أكواب من الحليب
صفار ٦ بيضات مخفوقة قليلاً قليلاً
بضع قطرات من خلاصة البرتقال او الاقندي (اختياري).

التحضير

يخلط السكر مع الملح ودقيق الذرة في قدر فوق نار متوسطة. يضاف من ثم الحليب ويطهى الكل فوق نار متوسطة حتى يبدأ المزيج بالغليان. يغلى المزيج لمدة دقيقة ثم يرفع عن النار.

يضاف القليل من المزيج الساخن إلى صفار البيض ويخلط الاثنان جيداً قبل إضافتهما إلى القدر.

يطهى محتوى القدر فوق النار، شرط الانحريك باستمرار، حتى يصبح المزيج كثيفاً وكثير التقاقيع.

تضاف الفانيلا ويترك المزيج ليبرد في حرارة الغرفة. يوضع الورق المشمع مباشرة فوق سطح القشدة قبل حفظها في الثلاجة حتى تبرد جيداً.

كوبان من السكر
ربع كوب من قطر الذرة pure corn الخفيف،
كوبان من الماء
٤ برتقالات متوسطة، غير

مقشرة، مقطعة إلى شرائح سماكتها نصف سم.

العجينة
كوب ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات، ربع كوب من السكر
ربع ملعقة صغيرة من الملح
نصف كوب من الزبدة
بيضة واحدة مخفوقة قليلاً، قشدة حلويات،
نصف كوب من المشمش المحفوظ في السكر.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

قالب الأرز والأرضي شوكي

التحضير

يسخن السمن مع الزبدة. يقلى اللوز والصنوبر حتى يصبح لونهما وردياً. يرفع اللوز والصنوبر بواسطة ملعقة ذات ثقوب. يستعمل الزيت نفسه لقلي قطع الأرضي شوكي حتى تصبح وردية اللون. ترفع قطع الأرضي شوكي من المقلاة، وتقلى شرائح اللحم في الزيت نفسه. يضاف الملح والتوابل الى المزيج. يترك الزيت جذباً من دون التخلص منه. يخلط اللحم المقلي مع الأرضي شوكي وزيت القلي المتبقي. يسلق الأرز في قدر فوق النار حتى يصبح شبه ناضج، ثم يغسل ويصفى جيداً. يخلط الأرز مع مزيج اللحم والأرضي شوكي، ويضاف الملح حسب الحاجة بعد تذوق المزيج.

يرش القليل من الدقيق فوق الطاولة. تفتح دائرة أو مستطيل من العجينة الجاهزة. توضع العجينة الجاهزة في وعاء سلطة عميق، ويسكب فوقها مزيج الأرز والأرضي شوكي. تطوى الحواف الأربع للعجينة، ويقلب محتوى الوعاء فوق صينية غير لاصقة منهونة بالماء. يدهن سطح العجينة بمزيج البيض وتخبز الصينية في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية حتى تنتفخ وتصبح وردية اللون.

تخرج الصينية من الفرن ويسكب محتواها في طبق التقديم، ثم يقطع الى شرائح ويقدم ساخناً مع السلطة الخضراء.

علبة من العجينة الجاهزة
YAT2AP FFUP
٨ رؤوس أرضي شوكي مشطورة الى نصفين ومن ثم مقطعة الى أرباع
٣٠٠ غ من شرائح اللحم الهبر، كوبان من الأرز الطويل الحبة
ملعقة طعام من الملح
ملعقة صغيرة من البهار
وربع ملعقة صغيرة من القرفة ونصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
مزيج مؤلف من ملعقة طعام من السمن النباتي وملعقتا طعام من الزبدة وملعقة طعام من السمن الحيواني
نصف كوب من اللوز المقلي

غراتان السبانخ مع الخبز المحمص

التحضير

يوضع السبانخ في قدر ويسخن. ثم يطهى حتى يتخلص من كل مائه. يغسل السبانخ ويصفى. تسخن الزبدة ويقلى فيها البصل حتى يصبح شاحب اللون. يخلط البصل مع السبانخ. تسخن ملعقتا طعام من الزبدة ويقلى فيها الدقيق حتى تفوح رائحة لذيذة. يضاف الحليب، وجوزة الطيب، والملح. تستعمل المخفقة أو الملعقة الخشبية لخلط المزيج والحصول على صلصة متوسطة الكثافة. توضع شرائح الخبز المحمصة في قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة أو في صينية. يسطح مزيج السبانخ فوق شرائح الخبز، وترش فوقه نصف كمية الجبنة. تصب الصلصة البيضاء فوق السبانخ حتى تغطيه تماماً. ترش بقية الجبنة فوق الصلصة البيضاء، ويخبز السبانخ في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية حتى يصبح سطحه وردي اللون.

كيلوغرام من السبانخ الطازج المغسول والمفروم بصلة متوسطة مفرومة ناعماً وملعقة طعام من الزبدة
٢٠٠ غ من الجبنة المتنوعة
ملعقتا طعام من الزبدة
٣ ملاعق طعام من الدقيق
كوبان من الحليب
٤ إلى ٥ شرائح من الخبز الأبيض، محمصة قليلاً في الفرن
ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ملعقة صغيرة من الملح.

Akram Serry

Akram Serry

الدجاج مع الكاجو

بياض بيضة واحدة
ملح
فلفل أسود
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة مذوبة في ملعقتي طعام من الماء
صدر دجاج من دون جلد مقطع إلى قطع حجمها ٢,٥ سم
١٠ ملاعق طعام من الزيت النباتي
نصف كوب من الكاجو النيء
رأسان من البصل الأخضر مقطعان إلى قطع حجمها ٢,٥ سم
رأس فلفل أخضر مقطع إلى قطع
ملعقتا طعام من صلصة الصويا
ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
٢ أو ٣ ملاعق طعام من الماء.

التحضير

تخلط قطع الدجاج في وعاء مع بياض البيضة، والملح، والفلفل، ودقيق الذرة المذوب. يترك المزيج منقوعاً لمدة ساعة على الأقل.

يقلى الكاجو في الزيت، ثم يترك جانباً.

تستعمل المقلاة نفسها لقلي قطع الدجاج فوق نار قوية جداً حتى يتغير لونها. يضاف البصل الأخضر والفلفل الأخضر. يقلى الكل معاً لبعض الوقت وبسرعة كبيرة، شرط إبقاء النار قوية جداً لتفادي ذبول الخضار وتغير لونها.

تخلط صلصة الصويا مع السكر ودقيق الذرة والماء في وعاء صغير. يصب هذا المزيج فوق اللحم والخضار. يحرك الكل جيداً، ويضاف إليه الكاجو المقلي. يقدم الطبق مع الأرز المطهو.

Akram Serry

Akram Serry

لفافات السلمون والهامور

التحضير

تنظف شرائح السلمون وتقطع إلى شرائط أو قطع من ٣ سم.
تقطع شرائح الهامور إلى شرائط أو قطع من ٣ سم.
ترصف شرائح الخيار في صينية.
تلف قطعة هامور مع قطعة سلمون على شكل هلال ثم تدهنان بالزيت وتوضعان فوق شرائح الخيار في الصينية.
يرش الملح والفلفل فوق قطع السمك.
يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه قطع السمك في حرارة ٣٧٥ درجة فهرنهايت لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق.

تحضير الصلصة الحمراء

يسخن زيت الزيتون في قدر ويقلى فيه البصل والثوم حتى يصبح لونهما شاحباً. يضاف الفلفل الأحمر الحريف المفروم والكزبرة المفروم والكمأة المفروم والجزرة المفرومة ويتابع القلي.
تضاف البندورة والملح.
يطهى المزيج فوق نار متوسطة إلى أن يبدأ بالغليان. تخفف حينها النار وتضاف مرقة الدجاج أو مرقة السمك إلى المزيج. يطهى الكل حتى تصبح الصلصة كثيفة.
توضع الصلصة في خلاط لطعام وتهرس.
توضع قطع السمك في طبق التقديم وتسكب فوقها الصلصة. كما يمكن تقديم الصلصة لوحدها في طبق جانبي.
يزين طبق التقديم بالسبانخ المسلوق والمقلي قليلاً والأرز المسلوق.

١٠ قطع من شرائح السلمون (فيليه)
١٠ قطع من شرائح الهامور (فيليه)
خيارة واحدة مقطعة إلى شرائح سميكة
ليمونة حامض واحدة
ملح وفلفل أسود
زيت للدهن الشرائح
صلصة حمراء.

الصلصة الحمراء
ربع كوب من الزيت الزيتي
بصلة متوسطة مفرومة
٤ رؤوس بندورة (طماطم) حمراء مقشرة ومفرومة
ملعقة طعام من معجون البندورة
رأس فلفل أحمر حريف مفروم ناعماً
فص ثوم مفروم
نصف عود كرفس مفروم
جزرة واحدة مفرومة
نصف عود كرات
رشة ملح
ثلاثة أرباع الكوب من مرقة الدجاج أو مرقة السمك.

دجاج بالتوابل مع النودلز

التحضير

يسلق النودلز من دون غطاء في قدر من الماء المغلي إلى أن يصبح شبه ناضج، ثم يصفى.
تضاف نصف كمية الزيت إلى النودلز وتخلط معها قليلاً.
تقطع شرائح الدجاج إلى قطع صغيرة.
تسخن بقية الزيت في مقلاة أو قدر ويقلى فيها الثوم مع التوابل والفلفل الحريف والقطر وقطع الدجاج. يقلى الكل معاً لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى تنضج قطع الدجاج.
تضاف الصلصة الحريفة إلى المزيج.
تضاف بعدها معكرونة النودلز وزيت السمسم وصلصة الصويا ويطهى الكل فوق النار حتى يسخن المزيج جيداً.

٢٥٠غ من نودلز البيتي Penne
ملعقتا طعام من الزيت
نصف كيلوغرام من شرائح لحم الدجاج (صدور الدجاج)
فصان مهروسان من الثوم
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الخمس بهارات
نصف ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري
رأس فلفل أحمر حريف، مفروم
ربع كوب من صلصة الفلفل الحريف
٣ ملاعق صغيرة من زيت السمسم
ملعقتا طعام من صلصة الصويا الخفيفة
حبتان من الفطر الصيني ذات الشكل الداثري، منقوعتان في الماء ومفرومتان
بصل أخضر مفروم للزينة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونا المذاصيف

شو مين

التحضير

يقطع اللحم والدجاج إلى شرائح رقيقة جداً طولها ٥ سم تقريباً.

توضع شرائح اللحم والدجاج في وعاء وتضاف إليها ملعقة طعام من صلصة الصويا وملعقة طعام من الصلصة الحريفة وملعقة طعام من صلصة الساتاي. يخلط الكل جيداً وتترك شرائح اللحم منقوعة في الصلصات لمدة ٦٠ دقيقة.

يقشر البصل ويقطع إلى شرائح.

يقطع الفلفل إلى شرائح، وكذلك الفطر أو براعم الخيزران والكرفس.

يضاف ثوم ثلاثة البيض إلى كمية كبيرة من الماء المغلي المملّح ويسلق من دون غطاء لمدة ٥ دقائق أو حتى يصبح النودلز طرياً.

يحرك النودلز بين الحين والآخر لفصله عن بعضه ثم يصفى جيداً.

تسخن ملعقة طعام من الزيت في مقلاة كبيرة ويضاف إليها النودلز مع ملعقة طعام من صلصة الصويا. يخلط المزيج لمدة دقيقتين ثم يرفع من المقلاة ويحفظ ساخناً.

تسخن بقية الزيت في المقلاة ويقلى فيها البصل لمدة دقيقة ثم تضاف إليه بقية الخضار. يحرك المزيج لمدة دقيقتين ثم يرفع من المقلاة.

يسخن الزيت المتبقي في المقلاة وتضاف إليه نصف كمية شرائح اللحم والدجاج وحبات القريدس. يقلى المزيج بسرعة حتى يتغير لون اللحم.

يرفع المزيج من المقلاة، ثم تضاف إليها بقية شرائح اللحم والدجاج والقريدس. يقلى المزيج بالطريقة نفسها ثم يوضع كل المزيج في المقلاة ويقلى جيداً.

تخلط كل المكونات الخاصة بصلصة المحار مع بعضها وتضاف هذه الصلصة إلى مزيج اللحم. يحرك الخليط جيداً فوق النار حتى تغلي الصلصة. تضاف الخضار ويطهى الكل فوق نار قوية لمدة دقيقتين إضافيتين.

يخلط المزيج مع النودلز ويقدم.

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

٢٥٠غ من شرائح اللحم الهبر
٢٥٠غ من لحم صدر الدجاج
٢٥٠غ من القريدس المتوسط الحجم
ملعقتا طعام من صلصة الصويا
ملعقة طعام من الصلصة الحريفة
ملعقة طعام من صلصة الساتاي
٢٥٠غ من نودلز البيض
ملعقتا طعام من الزيت
١٢٥غ من الفطر أو براعم الخيزران
عود كرفس
بصلتان متوسطتان
ملعقتا طعام من الزيت
فاخر
جزرتان

صلصة المحار

ملعقة صغيرة من السكر
٣ ملاعق صغيرة من دقيق الذرة
ثلاثة أرباع الكوب من الماء، مكعبان من مرقة الدجاج، ملعقتا طعام من صلصة المحار
ملعقة طعام من صلصة الصويا

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

سلطة القريدس (الربيان)

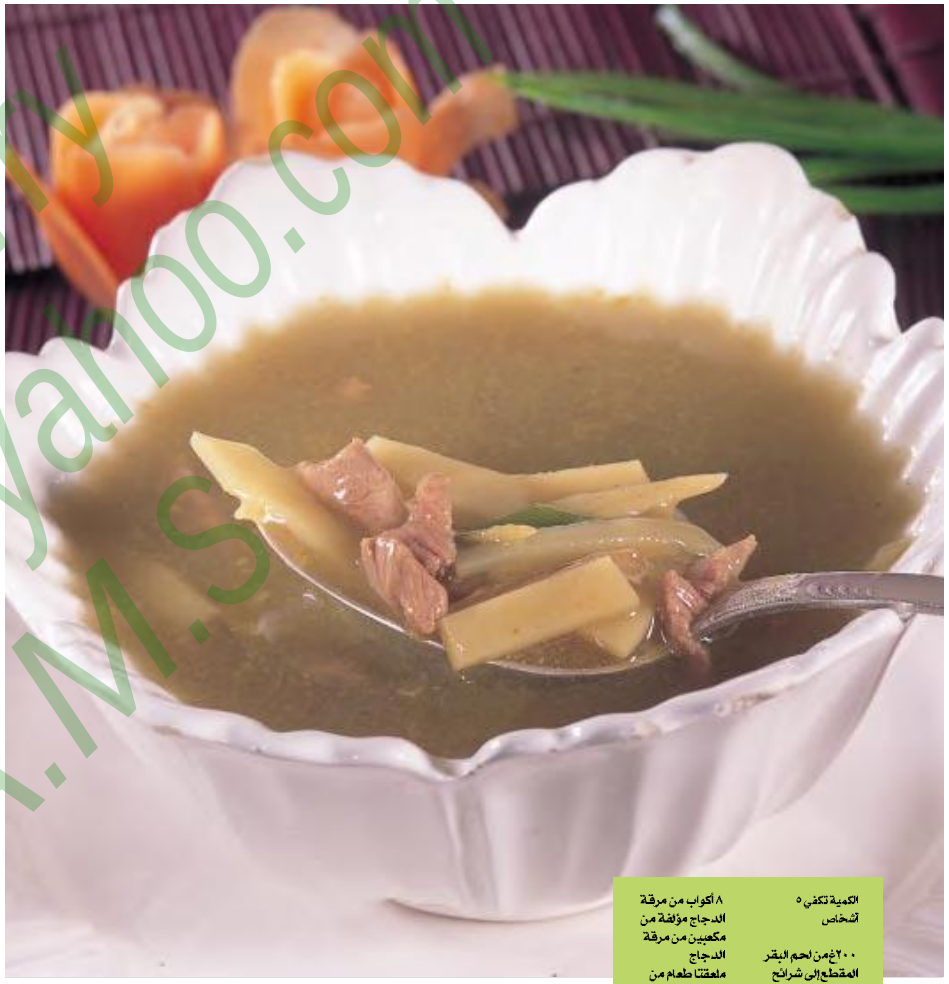
التحضير

تساق حبات القريدس (الربيان) وتنظف، ثم تغسل تحت الماء البارد وتصفى وتوضع جانباً. في وعاء آخر، تحضر صلصة السلطة بمزج كل مكوناتها المذكورة أعلاه. تنقع حبات القريدس في الصلصة لمدة نصف ساعة وتحفظ في الثلاجة. يفرم الملفوف أو الخس إلى قطع متوسطة الحجم ويخلط مع الذرة والجزر والبندورة والبصل الأخضر. تحفظ السلطة في الثلاجة. تخلط حبات القريدس وصلصتها مع السلطة مباشرة قبل تقديم السلطة. تقدم السلطة على الفور لتنادي ذبول الخضار.

الصلصة

- ٢ إلى ٣ أكواب من الملفوف الصيني أو الخس الأخضر المفتت
- كوب من الذرة
- جزرتان مبشورتان
- رأسا بندورة مقطعان إلى قطع متوسطة الحجم،
- رأسان من البصل الأخضر
- ١٥ حبة قريدس متوسطة الحجم
- ثلث كوب من خل الأرز أو الخل الأبيض
- ربع كوب من الزيت
- ٣ملاعق طعام من صلصة الصويا، ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور
- ملعقة صغيرة من السكر
- نصف ملعقة صغيرة من الملح

حساء الكاري



الكمية تكفي ٥ أشخاص

- ٢٠٠غ من لحم البقر المقطع إلى شرائح قصيرة ورفيعة
- علبة صغيرة من براعم الخيزران المصفاة من الماء والمقطعة إلى شرائح
- ٨ أكواب من مرقة الدجاج مؤلفة من مكعبين من مرقة الدجاج
- ملعقتا طعام من صلصة الصويا
- ملعقتا طعام من دقيق الذرة مع نصف كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري

التحضير

تسخن مرقة الدجاج حتى تبدأ بالغليان. تضاف إليها براعم الخيزران وشرائح لحم البقر. يتابع طهو المزيج فوق النار. يذوب دقيق الذرة في الماء ويضاف إلى الحساء. يضاف من ثم مسحوق الكاري وصلصة الصويا. يطهى الكل معاً حتى يغلي الحساء ويصبح كثيفاً قليلاً.

Akram Serry
ak4serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بوظة مع الليتشي

التحضير

تصفى حبات الليتشي من الماء الموجود في العلبة وتوضع جانباً.

تغمس معرفة البوظة في الماء، وتُعرف بواسطتها ملعقتان من البوظة بنكهة الفانيلا في طبق البوظة.

تعرف بعدها ملعقة من البوظة بنكهة الفراولة.

تسكب حبات الليتشي المصفّاة فوق البوظة، ويسكب فوقها عصير الرمان. يقدم الطبق بارداً.

الكمية تكفي شخصاً واحداً

٥ حبات ليتشي طازجة أو معلبة
ملعقتا بوظة بنكهة الفانيلا
ملعقة بوظة بنكهة الفراولة
عصير رمان

البط مع البرتقال

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

بطة واحدة وزنها ٢.٥ كلغ
فص ثوم مقشر
٣ ملاعق طعام من الزيت
٣ برتقالات مقطعة إلى شرائح
نصف كوب من عصير البرتقال
كوب من مرقة الدجاج
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة منوبة في ملعقتي طعام من الماء

الصلصة

٤ ملاعق طعام من صلصة الصويا
ملعقة طعام من السكر
ملعقتان صغيرتان من الخل
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم ناعماً

التحضير

تغسل البطة وتنظف جيداً، مع ضرورة التخلص من أي دهن فائض. يوخز جلد البطة في أماكن عدة بواسطة سيخ الشواء. يحمى الزيت في مقلاة وتحمر فيه البطة من كل الجهات. يجري بعدها التخلص من أي زيت فائض.

يضاف عصير البرتقال ومرقة الدجاج إلى المقلاة.

تغطى المقلاة ويطهى محتواها برفق لمدة ساعة تقريباً أو حتى تنضج البطة ويصبح لحمها طرياً.

ترفع البطة من المقلاة وتحفظ ساخنة.

تنظف المقلاة وتضاف إليها مكونات الصلصة.

تترك المكونات فوق النار حتى الغليان.

يضاف إليها دقيق الذرة المذوب حتى تصبح كثيفة. تقطع البطة إلى حصص التقديم وتوضع في طبق التقديم.

تسكب فوقها الصلصة وتزين بشرائح البرتقال وشرائح الفلفل الأحمر والبصل الأخضر.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد خاصيف

(طبق صيني)

ثمار البحر مع صلصة المحار

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

مكونات العجينة

نصف كيلوغرام من الدقيق (الطحين) العادي، كوب ونصف الكوب من الماء البارد.

الحشوة

نصف كيلوغرام من اللحم البقري المفروم أو لحم الدجاج المفروم أو مزيج من لحم الدجاج والقريدس

٣ رؤوس من البصل الأخضر مقطعة إلى دوائر صغيرة

ملعقة صغيرة من الملح والفلفل

ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور

زيت للدهن الرزم قبل سلقها بالبخار.

الصلصة

صلصة الصويا، خل، أو صلصة حريفة.

التحضير

يقطع كل حبار طولياً في الوسط للحصول على قطعة مسطحة. تحز شقوق ضحلة في الجهة الخارجية للحبار بواسطة سكين حادة للحصول على أشكال ماسية. فهذا يساعد في جعل الحبار أكثر طراوة وينفعه إلى الالتفاف على نحو جميل أثناء الطهو. تقطع كل بصلة إلى أربع قطع. يسخن الزيت في مقلاة ويطهى فيه الحبار حتى يلتف. يرفع الحبار من المقلاة ويصفى فوق محارم المطبخ الورقية. يضاف القريدس ولحم السرطان ولحم الدجاج إلى المقلاة ويقلى الكل لمدة ٥ إلى ٧ دقائق. يرفع بعدها الخليط من المقلاة. يضاف البصل والزنجبيل إلى المقلاة ويقليان لمدة ٣ دقائق. يخلط دقيق الذرة مع القليل من الماء للحصول على مزيج ناعم، ويضاف مع بقية الماء، ومكعبات مرقة الدجاج، وصلصة المحار، وصلصة الصويا، وزيت السمسم، والسكر والملح إلى القدر. يخلط الكل جيداً. تحرك الصلصة فوق النار حتى تغلي. يضاف إليها الحبار والقريدس ولحم السرطان والدجاج. يطهى الكل معاً حتى يسخن المزيج جيداً. يسكب المزيج في طبق التقديم ويقدم.

Akram Serry
akramserry@yahoo.com
A.W.S

Akram Serry

Akram Serry

سلطة الخضار المطهوة

(طبق صيني)

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

٣٠غ من الفطر الصيني الأسود المجفف
رأس فلفل أحمر
بصلتان متوسطتان
خيارة واحدة
٤ إلى ٥ أوراق من الملفوف الأخضر
الصيني مفرومة خشناً
رأس فلفل أخضر
علبة من براعم الخيزران المقطعة إلى شرائح، جزرتان مقطعتان إلى شرائح
علبة من رؤوس الذرة الصغيرة أو ٥ إلى ٦ رؤوس ذرة طازجة
ملعقة طعام من صلصة هويسن
ملعقة طعام من الخل الأبيض
نصف ملعقة صغيرة من السكر
مكعب مرقة دجاج
ملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا
نصف كوب من الماء
٣ ملاعق صغيرة من دقيق الذرة
ربع ملعقة صغيرة من زيت السمسم
نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل
الطازج المبشور
٥ ملاعق طعام من الزيت.

التحضير

يوضع الفطر الصيني المجفف في وعاء، ويغمر بالماء الساخن لمدة ١٥ دقيقة.
يصفى الفطر وتنزع أعناقه القاسية ويقطع الى احجام متوسطة ويوضع جانباً.

يقطع البصل إلى شرائح، ويقطع الفلفل الأخضر والأحمر إلى قطع كبيرة. تقشر الخيارة وتقطع إلى أربعة أقسام. يقطع الملفوف الصيني إلى قطع. يقطع الجزر إلى قطع رقيقة. تصفى شرائح براعم الخيزران وكذلك رؤوس الذرة المعلبة في الماء.
تسخن ٥ ملاعق طعام من الزيت في المقلاة. يضاف إليها الزنجبيل والفطر والفلفل والبصل والخيار والملفوف والذرة. يخلط الكل في المقلاة لمدة دقيقة واحدة فوق نار قوية، ثم تضاف صلصة الهويسن المخلوطة مع الخل، والسكر، ومكعب مرقة الدجاج، وصلصة الصويا، والماء ودقيق الذرة وزيت السمسم. يخلط المزيج فوق نار قوية حتى تغلي الصلصة وتصبح كثيفة.

الحساء الحريف والرائب

التحضير

يوضع مكعب مرقة الدجاج مع مرقة الدجاج ويغلى الاثنان معاً. تضاف إليهما الخضار المفرومة ويتابع طهو الحساء، مع إضافة لحم البقر أو الدجاج في حال استعماله. تضاف صلصة الصويا والخل الحلو والصلصة الحريفة وخل الأرز إلى الحساء.

ينوب بقيق الذرة في القليل من الماء ويضاف ببطء إلى الحساء المغلي ويخلط معه جيداً. يجب التحقق من أن الحساء حريف ورائب فعلاً، وإن يضاف المزيد من الخل والصلصة الحريفة عند الحاجة. يزين طبق الحساء بالبصل الأخضر.

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

نصف كوب من براعم الخيزران
نصف كوب من الجزر المقطع إلى شرائح
نصف كوب من الأوبياء الخضراء الطازجة
نصف كوب من الملفوف المقطع إلى شرائح رفيعة
كوب من لحم البقر أو الدجاج المقطع ناعماً (اختياري)
مكعب من مرقة الدجاج
ملعقتا طعام ونصف الملعقة من صلصة الصويا
ملعقتا طعام من دقيق الذرة
١٠ إلى ١٢ كوباً من مرقة الدجاج
ملعقتا طعام من الخل الحلو Balsamic Vinegar أو الخل الأحمر، ملعقتان صغيرتان من الصلصة الحريفة
نصف ملعقة صغيرة من خل الأرز.

كرات البوظة المقلية

الكمية تصنع ١٠ كرات

ليتران من البوظة بنكهة الفانيلا
دقيق (طحين) بيضتان
ربع كوب من الحليب
كوب من فتات الجاتوه المحمص أو الكعك المطحون
زيت للقلي.

التحضير

من المهم جداً أن تكون كرات البوظة باردة وقاسية جداً. لذا، توضع البوظة في صينية داخل قسم التجليد من الثلاجة قبل إعداد كرات البوظة. تغرف البوظة في شكل كرات بواسطة مغرفة البوظة، وترصف على صينية وتعاد إلى قسم التجليد من الثلاجة حتى تصبح قاسية. تغلف كرات البوظة بالقليل من الدقيق، ثم تغمس في البيض المخفوق مع الحليب، لتغلف بعدها بالكثير من فتات الجاتوه. ترصف كرات البوظة فوراً في صينية داخل قسم التجليد من الثلاجة، وتكرر العملية نفسها مع بقية الكرات. تحفظ كل كرات البوظة في قسم التجليد من الثلاجة حتى تصبح قاسية جداً ثم تغلف مجدداً بمزيج البيض وفتات الجاتوه. يمكنك تركها الآن لأيام عدة إلى أن ترغبي في تقديمها. لقلي كرات البوظة، توضع كرتان كل مرة في مقلاة مشتملة على الكثير من الزيت الساخن وتقلبان لمدة ٣٠ ثانية أو حتى يصبح لونهما بنياً ذهبياً. توضع كرات البوظة فوق محارم المطبخ الورقية وتقدم فوراً مع قطر السكر أو العسل أو صلصة الشوكولا.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
تصوير: رونالد نصيف

الدجاج
مع صلصة الطحينة

التحضير

يقطع لحم الدجاج إلى أشكال أصابع طويلة. تغمس أصابع الدجاج في البقيق، ومن ثم في البيض، وبعدها في الكعك المطحون.

توضع أصابع الدجاج في الثلاجة لمدة ساعة إلى ساعتين حتى تجمد.

يسخن الزيت وتقلى فيه أصابع الدجاج حتى تصبح ذهبية اللون وهشة.

تحضر صلصة المطرطور بخلط الطحينة مع الثوم وعصير الليمون الحامض والملح وكمية كافية من الماء للحصول أخيراً على صلصة رقيقة القوام.

تسكب صلصة الطحينة فوق الدجاج ويزين الطبق بالبقدونس المفروم لتقديمه بمثابة نوع خفيف من المقبلات.

الكمية تكفي شخصين إلى ٣ أشخاص

نصف كيلوغرام من لحم صدر الدجاج المقطع إلى أصابع طويلة
نصف كوب من الطحينة
فص ثوم مهروس
ملعقة أو ملعقتا طعام من عصير الليمون
الحامض
ماء وملح
ملعقتا طعام من البقدونس المفروم
كعك مطحون
دقيق (طحين) وملح وفلفل
زيت لقلي الدجاج
بيضة واحدة مخفوقة قليلاً.

Akram Serry

Akram Serry

الباذنجان العقلي في صلصة الصويا

التحضير

يقشر رأس الباذنجان ويقطع إلى شرائح سماكتها نصف سم. تغمس شرائح الباذنجان في الدقيق، ومن ثم في البيض المخفوق قبل قليها في الزيت حتى تصبح ذهبية وهشة.

توضع شرائح الباذنجان المقلية جانباً.

تحضر الصلصة بتسخين ملعقة طعام من الزيت في مقلاة وقلي الثوم والزنجبيل المبشور فيها.

تضاف إليها صلصة الصويا ودقيق الذرة المذوبة ويطهى الخليط حتى تصبح الصلصة كثيفة قليلاً.

تضاف شرائح الباذنجان إلى الصلصة وتسخن لمدة دقيقة.

ترفع الشرائح من القدر وترصف في طبق التقديم وتزين بمكعبات الفلفل الأحمر والأخضر.

إنه طبق لذيذ للنباتيين.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

- رأس باذنجان كبير
- ملعقة طعام من الزيت
- فصا ثوم
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل المبشور
- زيت لقلي الباذنجان
- ملعقتا طعام من صلصة الصويا
- ملعقة طعام من دقيق الذرة مذوبة في نصف كوب من الماء
- فلفل أخضر وأحمر مقطع إلى مكعبات صغيرة للزينة
- بيضتان مخفوقتان مع الملح والفلفل
- دقيق (طحين) لغمس الباذنجان.

شرائح اللحم مع الذرة

التحضير

يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة ومسطحة طولها ٤ إلى ٥ سم تقريباً.

تسخن ملعقتا طعام من الزيت في مقلاة وتضاف إليها نصف كمية شرائح اللحم. تطهى شرائح اللحم حتى تحمر جيداً، ثم ترفع من المقلاة وتحمر بقية الشرائح.

يفرم البصل، ويقشر الزنجبيل ويبشر أو يفرم ناعماً، ويهرس الثوم.

تسخن بقية الزيت في قدر ويضاف إليها البصل والثوم والزنجبيل والذرة. يقلى الكل لمدة دقيقة واحدة.

يضاف اللحم إلى الخضار في القدر ويخلط الكل جيداً على نار قوية.

يخلط دقيق الذرة مع الماء وصلصة الساتيه وزيت السمسم وصلصة الصويا.

يضاف المزيج إلى القدر ويخلط مع محتوياتها ويترك فوق النار حتى الغليان.

يقدم الطبق مع الأرز.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

- نصف كيلوغرام من شرائح لحم الفيليه البقري
- كوب من حبات الذرة بصلة متوسطة
- فصا ثوم
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
- ٣ ملاعق طعام من الزيت
- ملعقة طعام من دقيق الذرة
- نصف كوب من الماء
- ملعقتان صغيرتان من صلصة الساتيه
- 2 إلى 3 ملاعق طعام من صلصة الصويا.

حساء الوشتون

حشوة الوشتون

- نصف كلغ من لحم الدجاج أو القريدس المفروم
- ربع ملعقة صغيرة
- بصلة متوسطة مفرومة
- ملعقة طعام من صلصة الصويا
- نصف ملعقة صغيرة من زيت السمسم
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور.

الحساء

يفرم البصل الأخضر ويضاف إلى القدر مع مرقة الدجاج وزيت السمسم ومكعب مرقة الدجاج.

يترك المزيج فوق النار حتى الغليان، ثم تخفف النار ويطهى المزيج برفق لمدة ٣ دقائق.

حشوة الوشتون

يخلط الملفوف والبصل المفروم ناعماً مع لحم الدجاج أو القريدس المفروم. تضاف من ثم صلصة الصويا وزيت السمسم والزنجبيل المبشور. يخلط الكل جيداً.

توضع ملعقة صغيرة من الحشوة المحضرة آنفاً في وسط كل رقاقة وتنون.

تدهن حواف الرقاقة بالبيضة المخفوقة قليلاً. تطوى الرقاقة إلى نصفين على نحو مائل للحصول على شكل مثلث، ويضغط على الحواف جيداً لحتمها والتخلص من كل جيوب الهواء حول الحشوة.

تدهن الجهة الأمامية للزاوية اليمنى من كل مثلث بالبيضة المخفوقة. وكذلك الجهة الخلفية للزاوية اليسرى. يبرم الطرفان مع بعضهما للصقهما معاً جيداً.

تغمس رقاقات الوشتون في المياه المملحة المغلية وتطهى حتى تطفو على السطح. ثم تصفى.

توضع ٣ لفافات وشتون في قعر كل طبق حساء ويصب فوقها الحساء الساخن ويقدم.

عجينة الوشتون

بيضة واحدة

ثلاثة أرباع كوب من الماء، ملح

كوبان من الدقيق (الطحين).

تخفق البيضة مع الماء في وعاء عميق. يضاف إليها الدقيق ويدعك الاثنان جيداً للحصول على عجينة متماسكة. تغطى العجينة بقطعة قماش رطبة وتترك جانباً لمدة نصف ساعة حتى ترتاح.

ترق العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق لتصبح سماكتها نصف سم وتقطع إلى ٢٤ مربعاً.

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

الحساء

- ٨ أكواب من مرقة الدجاج
- ٣ رؤوس من البصل الأخضر
- نصف ملعقة صغيرة من زيت السمسم
- مكعب من مرقة الدجاج.

الوشتون

- ٢٥ رقاقة وشتون
- بيضة واحدة
- ماء
- ملح.

Akram Serry
akram.serry@yahoo.com
011 2 AMS

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

سندويش التونة

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: روفالد ناصيف

التحضير

يصفى الزيت من لحم التونة. يخلط لحم التونة مع الكزبرة، والفلفل الأخضر والأحمر، والبصل الأخضر، والمايونيز، والتوابل وعصير الليمون الحامض.

يهرس المزيج بمتن الشوكة. يشق الخبز الافرنجي ويحشى داخله بورق الخس الأخضر ومزيج لحم التونة.

يقدم سندويش التونة مع رقاقات البطاطا المقلية بمثابة وجبة خفيفة للغداء أو العشاء.

الكمية تصنع
٢ إلى ٣ سندويشات

علبة من التونة البيضاء المعلبة في الزيت
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الكزبرة الطازجة المفرومة
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الفلفل الأخضر والأحمر
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من البصل الأخضر
٣ ملاعق طعام من المايونيز
ملعقة صغيرة من الخردل
ربع ملعقة صغيرة من السبع بهارات مع ملح عند الحاجة
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من عصير الليمون الحامض
خبز افرنجي من القمح الكامل وأوراق خس خضراء.

الكمية تكفي شخصاً واحداً

رأسان صغيران من البندورة (الطماطم) الحمراء
كرة من جبنة الموزاريلا الطازجة
صلصة البستو
أوراق حبق طازجة
زيت زيتون.

سلطة
البندورة والموزاريلا

التحضير

يحزز شق عمودي وآخر أفقي في أسفل كل رأس بندورة قبل غمسه في الماء الساخن لمدة ثانية واحدة.

يرفع رأسا البندورة من الماء ويغسلان تحت الماء البارد ثم يقشران. يوضع رأسا البندورة في طبق التقديم وتسكب قربهما ملعقة طعام من صلصة البستو. تقطع كرة الموزاريلا إلى نصفين إذا كانت كبيرة ويوضع نصف واحد قرب البندورة. وإذا كانت كرة الموزاريلا صغيرة، توضع بكاملها قرب البندورة.

يزين الطبق بأوراق الحبق الطازجة ويسكب حوله زيت الزيتون ويقدم بمثابة نوع ثانٍ لتندبذ من السلطة.

صلصة البستو

كوب من أوراق الحبق الطازجة المكدسة بإحكام
نصف كوب من زيت الزيتون، ملعقة طعام من الصنوبر
فص ثوم، ملح وفلفل، ملعقة طعام من البقدونس
ملعقة طعام من جبنة البارميسان.

التحضير

تخلط مكونات الصلصة مع بعضها، باستثناء الزيت وجبنة البارميسان، في خلاط لطعم للحصول آخيراً على هريسة. يضاف زيت الزيتون إلى الهريسة في شكل خيط أثناء عمل الخلاط للحصول على صلصة متوسطة الكثافة. تضاف من ثم جبنة البارميسان وتخلط مع الصلصة. يستعمل مقدار ملعقة طعام من هذه الصلصة لتقديمه مع سلطة البندورة.

ملاحظة: يمكن الاحتفاظ بصلصة البستو في وعاء الثلاجة لاستعمالها لاحقاً.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

شرائح اللحم بالفلفل الأخضر والأحمر

رأس فلفل أخضر مقطع إلى شرائح
رأس فلفل أحمر مقطع إلى شرائح
كيلوغرام من شرائح اللحم الهبر
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح
٢ أو ٣ ملاعق طعام من صلصة الصويا
ملعقة صغيرة من صلصة المحار Oyster Sauce
ربع كوب من الماء
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.

التحضير

تسخن المقلاة، ويقلى البصل والفلفل الأخضر والأحمر والزنجبيل فوق نار قوية حتى يصبح المزيج ناضجاً وإنما يبقى هشاً. يضاف اللحم ويتابع القلي السريع حتى ينضج اللحم.

يخلط الماء، مع دقيق الذرة، والفلفل الأسود، وصلصة الصويا وصلصة المحار في وعاء. تسكب هذه الصلصة فوق مزيج اللحم والخضار ويقلى الكل لمدة دقيقة إضافية. تطفأ النار، ويقدم الطبق مع الأرز المطهو.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com

Akram Serry

Akram Serry

تورتة الشوكولا

التحضير

تخلط كل مكونات العجينة مع بعضها في خلاط الطعام المزود شفرة معدنية للحصول على عجينة متوسطة الطراوة. يخلط ١٠٠ غ من الزبدة أولاً مع العجينة. وإذا لم تكن العجينة دبقة كفاية، يمكن إضافة ٢٥ غ إضافية.

تلف العجينة بورقة نايلون وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة أو أكثر.

تفرص العجينة إلى تورتات صغيرة وترق فوق ورقة نايلون بمساعدة الدقيق. يوخز قمر التورتات بواسطة الشوكة. توضع التورتات غير المخبوزة في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة كاملة.

يحمى الفرن إلى درجة ٣٥٠ فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية أو غاز رقم ٤

وتخبز فيه التورتات حتى تصبح وردية اللون.

تخرج التورتات من الفرن وتترك لتبرد في حرارة الغرفة. تحشى التورتات بكاسترد الشوكولا.

كاسترد الشوكولا

كوبان من الحليب

ملعقة طعام من مسحوق الكاسترد

٧٥غ من الشوكولا السوداء

ملعقة طعام إلى ملعقة

ونصف الملعقة من السكر

ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير

يسخن كوب واحد من الحليب.

يذوب الكاسترد في كوب ثانٍ من الحليب، ثم يضاف إليه الحليب الساخن.

يخلط الكل معاً ويسخن مجدداً لدرجة الغليان للحصول على مزيج كثيف.

تضاف الشوكولا المفرومة على نحو خشن مع الزبدة إلى مزيج الحليب والكاسترد ويحرك الكل حتى تذوب الشوكولا.

تحشى التورتات بمزيج الكاسترد وتزين بالفراولة والقشدة المخفوقة.

الكمية تصنع ١٠ إلى ١٢ تورتة	فراولة (فريز) للزينة.
وصفة عجينة تورتة وصفة كاسترد بالشوكولا	عجينة التورتة
قشدة مخفوقة للزينة	كوبان من الدقيق (الطحين)
	١٠٠ إلى ١٢٥ غ من الزبدة
	في حرارة الغرفة
	فانيلا
	صفار بيضة واحدة
	ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم.

تورتة الموز وجوز الهند

التحضير

يخلط الدقيق مع جوز الهند والزبدة والفانيلا وصفار البيضة والسكر في خلاط الطعام المزود شفرة معدنية للحصول أخيراً على عجينة متوسطة الليونة. وإذا لم تكن العجينة دبقة، يضاف إليها ٢٥غ من الزبدة.

تلف العجينة وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة حتى ترتاح.

ترق العجينة فوق ورقة نايلون مكسوة بالدقيق وتقطع إلى تورتات صغيرة.

توخز التورتات بواسطة الشوكة وتعاد إلى قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة كاملة.

تخبز التورتات في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية أو غاز رقم ٤ حتى تصبح التورتات وردية اللون.

تخرج التورتات من الفرن وتترك لتبرد في حرارة الغرفة.

التحضير

يخلط الدقيق مع جوز الهند والزبدة والفانيلا وصفار البيضة والسكر في خلاط الطعام المزود شفرة معدنية للحصول أخيراً على عجينة متوسطة الليونة. وإذا لم تكن العجينة دبقة، يضاف إليها ٢٥غ من الزبدة.

تلف العجينة وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة حتى ترتاح.

ترق العجينة فوق ورقة نايلون مكسوة بالدقيق وتقطع إلى تورتات صغيرة.

توخز التورتات بواسطة الشوكة وتعاد إلى قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة كاملة.

تخبز التورتات في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية أو غاز رقم ٤ حتى تصبح التورتات وردية اللون.

تخرج التورتات من الفرن وتترك لتبرد في حرارة الغرفة. تحشى التورتات بكاسترد الشوكولا.

كاسترد الشوكولا

كوبان من الحليب

ملعقة طعام من مسحوق الكاسترد

٧٥غ من الشوكولا السوداء

ملعقة طعام إلى ملعقة

ونصف الملعقة من السكر

ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير

يسخن كوب واحد من الحليب.

يذوب الكاسترد في كوب ثانٍ من الحليب، ثم يضاف إليه الحليب الساخن.

يخلط الكل معاً ويسخن مجدداً لدرجة الغليان للحصول على مزيج كثيف.

تضاف الشوكولا المفرومة على نحو خشن مع الزبدة إلى مزيج الحليب والكاسترد ويحرك الكل حتى تذوب الشوكولا.

تحشى التورتات بمزيج الكاسترد وتزين بالفراولة والقشدة المخفوقة.

الكمية تصنع ١٠ إلى ١٢ تورتة	فانيلا
	صفار بيضة واحدة
كوب ونصف الكوب من الدقيق (الطحين)	ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم.
نصف كوب من جوز الهند	الكاسترد
١٢٥ غ من الزبدة في حرارة الغرفة	كوبان من حليب جوز الهند
	ملعقة طعام من مسحوق الكاسترد
	ملعقة طعام إلى ملعقة ونصف من السكر.
	الزينة
	برش جوز الهند
	قشدة مخفوقة
	موز، مربى الكرز الأسود.

طعم من دقيق النرة مع كوب من حليب جوز الهند.

يسخن الكوب الآخر من حليب جوز الهند ويضاف إلى مزيج دقيق النرة ويخلط معه جيداً ويسخن المزيج على النار حتى يتماسك قليلاً. يضاف قليلاً من الفانيلا إليه. يترك المزيج حتى يبرد تماماً.

تحشى التورتات المخبوزة بالقشدة ويرش فوقها برش جوز الهند. تزين التورتات بالقشدة والموز ومربى الكرز الأسود.

سلطة البرتقال

التحضير

تقشر البرتقالة والبرتقالة المغربية الحمراء، ثم تقطعان إلى شرائح رقيقة.

ترصف شرائح البرتقال في طبق التقديم ويسكب فوقها عصير البرتقال الممزوج مع ماء الزهر.

يزين الطبق بالقشدة المخفوقة واللوز وبرش البرتقال ويقدم بمثابة نوع من السلطة المنعشة.

برتقالة واحدة
برتقالة مغربية حمراء واحدة
برش برتقال للزينة
ملعقة صغيرة من ماء الزهر وربع كوب من عصير البرتقال
قشدة مخفوقة للزينة
لوز منقوع في الماء.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

خليط اللحم والدجاج

مع الذرة والفطر الأسود

التحضير

بوضع الفطر في وعاء ويغمر بالماء الساخن ويترك جانباً لمدة ٣٠ دقيقة ثم يصفى.

يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة، كما تقطع شرائح اللحم إلى قطع صغيرة.

تغلف قطع اللحم والدجاج بدقيق الذرة.

يفرم البصل خشناً.

يسخن الزيت في مقلاة وتضاف إليه نصف كمية قطع اللحم والدجاج. تقلى هذه القطع حتى تصبح بنية ذهبية.

ترفع قطع اللحم والدجاج من المقلاة وتكرر العملية نفسها مع النصف الباقي. توضع بعدها كل قطع اللحم والدجاج في المقلاة.

يضاف إليها الفطر والبصل وشرائح الزنجبيل والثوم المهروس. يطهى الكل معاً لمدة دقيقة واحدة. يضاف من ثم دقيق الذرة الإضافي المذوب بمرقة الدجاج وصلصة الصويا، وصلصة الهويسن. يطهى الكل حتى تغلي الصلصة وتصبح كثيفة. يوضع خليط الدجاج في صينية ساخنة (أو وعاء زجاجي مقاوم للحرارة) وتضاف إليه مرقة الدجاج الإضافية قبل تغطيته. تخبز الصينية في فرن معتدل الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً أو حتى تنضج قطع اللحم والدجاج.

الكمية تكفي ٦ أشخاص

٧٥٠غ من الدجاج
٧٥٠غ من شرائح لحم البقر
٣٠غ من الفطر الأسود المجفف
٥ شرائح من الزنجبيل
الطازج
٦ إلى ٨ رؤوس ذرة صغيرة أو علبة صغيرة من الذرة
بصلتان متوسطتان
ربع كوب من الزيت
فصان من الثوم
ملعقتان صغيرتان من دقيق الذرة
ثلاثة أرباع الكوب من مرقة الدجاج
ملعقة طعام من صلصة الصويا
ملعقة طعام من صلصة الهويسن
نصف كوب إضافي من مرقة الدجاج.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

تورتيلا السلمون

التحضير

تبسط ملعقة طعام من الجبنة القشدية فوق كل رغيف تورتيلا، ويرش فوقها الشيبث الطازج أو اليابس.

توضع شريحة من السلمون المدخن فوق كل رغيف تورتيلا ثم تلف التورتيلا مثل السيجار. يغمس عنق من البصل الأخضر في الماء الساخن

ويلف حول التورتيلا في شكل عقدة. يقطع طرفا التورتيلا الملفوفة على نحو مائل وتقدم التورتيلا بمثابة نوع من المقبلات.

الكمية تكفي ٦ أشخاص

٦ أرغفة تورتيلا مكسيكية
٦ شرائح من السلمون المدخن
٦ ملاعق طعام من الجبنة القشدية
شيبث طازج أو يابس وبصل أخضر.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

معمول بالشوكولا

التحضير

تسخن الشوكولا السوداء في المايكروويف أو البان ماري حتى تذوب.

يضاف إليها الزيت والزبدة ويخلط المزيج جيداً للحصول على مزيج شوكولا رخو. تغمس قطع المعمول، الواحدة تلو الأخرى، في مزيج الشوكولا ثم ترصف فوق ورق البرشمان وبرش فوقها الفستق الحلبي. ترصف قطع المعمول المحشوة بالتمر وبرش فوقها الفستق الحلبي. ترصف قطع المعمول في طبق التقديم وتقدم. لا حاجة لوضعها في الثلاجة.

يفترض أن تكون طبقة الشوكولا ناعمة ولامعة.

ملاحظة: يمكن تحضير المعمول في المنزل أو شراؤه جاهزاً لكن من دون أي سكر عليه.

طريقة تحضير المعمول

٤ اكواب من السميد
كوب من طحين الفرخة
نصف كيلو من الزبدة المذوبة بالسمن
ربع ملعقة صغيرة من الخميرة
ملعقتان صغيرتان من ماء الورد وماء الزهر مع نصف كوب من الماء. (ويمكن زيادة كمية الماء شريطة عدم ترخية العجينة كثيراً).

التحضير

يخلط الطحين مع السميد وينقع بمزيج الزبدة والسمن طوال الليل.

تضيف بعدها الخميرة الفورية ويغطى المزيج بواسطة منشفة للمطبخ ويترك جانباً نحو ١٢ ساعة.

وفي اليوم التالي تبلل اليدان بمزيج ماء الورد وماء الزهر قبل البدء بدعك العجينة والحصول على عجينة دبقة ومتماسكة. تقسم العجينة اقساماً صغيرة بحجم حبات المشمش ثم تنقر وتحشى بالجوز أو الفستق المطحون، أو تحشى بالتمر وتخبز في فرن حرارته مرتفعة قليلاً حتى تجف حبات المعمول ويصبح سطحها وردياً وقليلاً.

الكمية تصنع
١٢ قطعة معمول بالشوكولا محشوة بالجوز و١٢ قطعة معمول بيضاء محشوة بالتمر
٣٠٠غ من الشوكولا السوداء
ربع كوب من الزيت
ملعقة طعام من الزبدة
٣٠٠غ من الشوكولا البيضاء
ربع كوب من الزيت
ملعقة طعام من الزبدة
فستق حلبي للزينة.

تورتة بالعسل والقشدة والمكسرات

التحضير

تحضر العجينة بوضع كل مكوناتها في خلاط لتطعام ومزجها معاً للحصول على عجينة طرية.

تلف العجينة وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة كاملة. يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على أشكال تورتات صغيرة.

يوخز قعر كل تورتة بالشوكة وتحفظ في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة كاملة. تخبز التورتات فارغة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح وردية اللون، ثم تترك حتى تبرد تماماً.

تحشى كل تورتة بملعقتي طعام من القشدة الجاهزة العربية وتزين بالجوز والصنوبر والزبيب. يسكب فوقها العسل ويرش فوقها الفستق الحلبي والقليل من زهر الليمون.

ملاحظة: يفضل حشو التورتات مباشرة قبل التقديم.

الكمية تصنع ١٢ تورتة
وصفة عجينة تورتة
٧٥٠غ من القشدة العربية الجاهزة
صنوبر وجوز منقوعان في الماء
عسل
فستق حلبي مطحون ناعماً
زهر الليمون وزبيب.
عجينة التورتة
كوبان من الدقيق (الطحين)
١٢٥غ من الزبدة في حرارة الغرفة
نصف الى ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم
فانيلا
صفار بيضة واحدة.

بابا مع القشدة والفاكهة

التحضير

يخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفانيلا والملح والحليب الساخن للحصول على عجينة دبقة ورطبة.

تضاف إليها الزبدة وتدعك العجينة مجدداً حتى تصبح دبقة. يخلط الزبيب مع العجينة ثم توضع العجينة في وعاء وتغطى بمنشفة مطبخ وتترك جانباً لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة حتى تنتفخ ويتضاعف حجمها.

تدهن القوالب بالزيت ثم برش فوقها الدقيق.

توزع العجينة على القوالب وتترك جانباً في مكان دافئ حتى تنتفخ مجدداً لمدة نصف ساعة.

يحمى الفرن مسبقاً وتخبز القوالب حتى تصبح العجينة وردية اللون وينضج داخلها ويخف وزنها.

توخز قطع البابا بسيخ خشبي في أماكن عدة لسماح بتغلغل القطر داخلها. تخرج قطع البابا من قوالبها وتنقع في القطر البارد حتى يجري امتصاص كل القطر. ثم تترك في الثلاجة لمدة ٥ إلى ٦ ساعات أو طوال الليل حتى تبرد. تشق كل قطعة بابا وتحشى بالقشدة الجاهزة، ثم يغطى سطحها بالقشدة وتزين بلفاكهة الطازجة وتقدم باردة.

الكمية تصنع
١١ الى ١٢ قطعة
كوب ونصف الكوب من الدقيق (الطحين)
ملعقة طعام من الخميرة الفورية
ملعقة صغيرة من السكر
بيضتان مخفوقتان
فانيلا
ثلاثة أرباع الكوب من الحليب الساخن
٧٥ غراماً من الزبدة في حرارة الغرفة
نصف ملعقة صغيرة من الملح
كوب من الزبيب
كوبان من القشدة الجاهزة
زيت ودقيق للدهن
القوالب:
قطر السكر
كوبان من السكر
٣ أكواب من الماء
عود قرفة
نصف كوب من عصير البرتقال
حبتا هال
فاكهة طازجة للزينة.
تحضير القطر
يسخن السكر مع الماء والقرفة وحبتي الهال.
٧٥ غراماً من الزبدة في يضاف من ثم عصير البرتقال ويترك القطر جانباً حتى يبرد تماماً.
للحشوة
كيلوغرام من القشدة الجاهزة
فاكهة موسمية.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

دجاج هويسن

التحضير

يقطع رأس الفلفل إلى مكعبات من ١ سم.
يقشر البصل ويفرم خشناً.
يقطع البروكولي إلى أزهار صغيرة، ويقطع الجزر إلى عيدان قصيرة ورفيعة.
يبشر الزنجبيل الطازج.
ويقطع لحم الدجاج إلى قطع بحجم حصص التقديم.
تغلف قطع الدجاج بالقليل من دقيق الذرة.
يسخن الزيت في مقلاة وتقلى فيه بضع قطع من الدجاج كل مرة لمدة ٥ دقائق تقريباً حتى تنضج ويتغير لونها. تصفى بعدها قطع الدجاج المقلية جيداً.
يتبع قلي كل قطع الدجاج. ثم يصفى الزيت من المقلاة.
يضاف الزيت الإضافي مع الزنجبيل إلى المقلاة ويسخنان قليلاً لمدة دقيقة واحدة. يضاف بعدها البصل إلى المقلاة ويطهى فوق نار قوية لمدة دقيقة واحدة.
يضاف من ثم الجزر والبروكولي والفلفل ويطهى الكل معاً لمدة دقيقتين.
تضاف من ثم صلصة الهويسن، وصلصة الصويا، والخل، والملح، والماء، ومكعبي مرقة الدجاج، وزيت السمسم ودقيق الذرة الإضافي.
تضاف قطع الدجاج المقلية إلى الخضار ويطهى المزيج فوق نار قوية حتى تغلي الصلصة وتصبح كثيفة. يتابع الطهو لمدة دقيقتين.

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

دجاجة واحدة وزنها ١,٥ كلغ
دقيق ذرة، زيت للقلي
٣ ملاعق طعام إضافية من الزيت
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
بصلتان متوسطتان
رأس فلفل أحمر
جزرتان متوسطتان
٢٠٠غ من البروكولي
ملعقتا طعام من صلصة الهويسن
ملعقة طعام من صلصة الصويا
ملعقتا طعام من الخل الأحمر
ملح، مكعبان من مرقة الدجاج
نصف ملعقة صغيرة من زيت السمسم (اختياري)
٣ ملاعق صغيرة من دقيق الذرة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

توست بالقريدس

الكمية تصنع ١٢ قطعة

١٢ حبة قريدس متوسطة الحجم
١٢ شريحة توست أبيض
مايونيز
كاتشاب
بصل أخضر.

التحضير

تسلق ١٢ حبة قريدس في الماء ثم تقشر شرط الاحتفاظ بذيولها.

تشق حبات القريدس في ظهرها وتفتح للحصول على شكل مسطح.

تقطع ١٢ شريحة من الخبز على شكل مستطيلات، على أن يكون حجم كل مستطيل بحجم حبة القريدس تقريباً.

يبسط المايونيز فوق شرائح الخبز، ثم توضع حبة قريدس فوق كل شريحة خبز.

تربط كل شريحة خبز بعنق بصل أخضر منقوع في الماء الساخن لمدة ثانية واحدة ليصبح طرياً.

تزين كل شريحة بالكاتشاب وشرائح الليمون وتقدم بمثابة نوع لذيذ من المقبلات يمكن الاستعانة به في حفلات البوفيه.

بطاطا محشوة بالخضار والدجاج

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٤ رؤوس بطاطا متوسطة، مغسولة ومجففة
٤ ملاعق طعام من الزيت
٤ ملاعق طعام من الجبنة المتنوعة (قشقوان وغرويير)
ملعقتا طعام من الزبدة
نصف كيلوغرام من لحم الدجاج المقطع إلى شرائح رفيعة وطويلة
بصلة متوسطة مفرومة
٣ فصوص ثوم مهروسة
رأس فلفل أخضر مفروم
رأس فلفل أحمر مفروم
نصف كوب من الذرة المعلبة
ربع كوب من الكاتشاب
ملعقة صغيرة من صلصة وورشستر
ملح وفلفل.

التحضير

تدهن رؤوس البطاطا بالزيت وتوخز بواسطة الشوكة.

تخبز رؤوس البطاطا في الفرن أو المايكروويف حتى تصبح طرية تماماً.

يشق كل رأس بطاطا من الأعلى بواسطة السكين لمسافة ٢ إلى ٣ سم.

يحشى هذا الشق بالجبنة المشوية ويسخن رأس البطاطا حتى تذوب الجبنة.

تحضير الحشوة

تسخن الزبدة ويقلى فيها البصل والثوم. يضاف من ثم لحم الدجاج ويقلى المزيج حتى ينضج اللحم تماماً.

يضاف بعدها الفلفل الأحمر والأخضر، والذرة، والكاتشاب، والملح، والفلفل وصلصة وورشستر.

تحشى رؤوس البطاطا بهذه الحشوة وتقدم ساخنة للغداء أو العشاء.

قوارب محشوة بالبندورة والزيتون

الكمية تصنع ١٢ قارباً أو أكثر

تحضر ١٢ تورتة صغيرة على شكل قوارب بواسطة عجينة الباف الجاهزة أو عجينة البريزيه الجاهزة. تخبز التورتات فارغة وتترك جانباً.

تحضير الحشوة

رأس بندورة (طماطم) متوسط الحجم، مقشر ومقطع إلى مكعبات صغيرة

نصف ملعقة طعام من الفلفل الأخضر المقطع إلى مكعبات صغيرة

نصف ملعقة طعام من الزيتون الأسود المفروم

ملعقة طعام من البصل المفروم ناعماً

ملعقة صغيرة من معجون البندورة ورشة ملح

بضع قطرات من صلصة التاباسكو أو الصلصة الحريفة

ملعقة طعام من الزيت.

التحضير

يسخن الزيت ويقلى فيه البصل قليلاً.

تضاف البندورة، والفلفل الأخضر، والبصل، والزيتون الأسود، وصلصة التاباسكو، ومعجون البندورة والملح. يطهى الكل معاً للحصول على صلصة كثيفة.

تسكب ملعقة صغيرة من الصلصة في كل قارب وتقدم القوارب بمثابة نوع لذيذ من المقبلات يمكن الاستعانة به في حفلات البوفيه.

ملاحظة: يمكن وضع قطعة من سمك التونة في كل قارب أيضاً

Akram Serry
akram_serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لما

جاتوه جوز الهند

التحضير

يخفق بياض البيض مع ملعقتي طعام من السكر. يخفق صفار البيض مع بقية السكر. يضاف الدقيق والفانيلا والملح إلى صفار البيض ويخلط المزيج جيداً بواسطة ملعقة. يبسط ورق البرشمان في قعر صينية مستطيلة حجمها ١٥×٣٠×٢ سم ويسكب فوقه ويدمر مزيج الجاتوه قبل خبزه لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في فرن حرارته ٣٢٥ درجة فهرنهايت حتى يجف الجاتوه ويصبح قعره وردي اللون قليلاً. يخرج الجاتوه من الفرن ويترك جانباً حتى يبرد. ينزع ورق البرشمان عن الجاتوه ويلف الجاتوه فوق منشفة مطبخ مكسوة بالسكر. تحضر قشدة جوز الهند وتبسط فوق الجاتوه الملفوف. برش برش جوز الهند فوق الجاتوه ويزين بشرائح الأناناس والفراولة. يحفظ الجاتوه في الثلاجة حتى موعد التقديم.

القشدة الطازجة

كوب ونصف الكوب من القشدة النباتية
كوب ونصف الكوب من القشدة الحيوانية
نصف كوب من السكر. تخفق هذه المكونات مع بعضها للحصول على قشدة بيضاء وخفيفة.

الكمية تصنع ٨ إلى ١٠ شرائح جاتوه

٣ بيضات مفصولة
رشة ملح
ربع كوب من السكر
فانيلا
برش جوز الهند حسب الحاجة
٣ أكواب من القشدة الطازجة المخفوقة
شرائح أناناس وفراولة (فريز) للزينة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

شرائح اللحم مع البطاطا المقلية

التحضير

تقطع شريحة اللحم الكبيرة إلى شرائح من ٣ سم. وتسطح هذه الشرائح قليلاً بواسطة المطرقة. توضع من ثم في وعاء، ويضاف إليها بيكربونات الصودا مع السكر، والملح، ودقيق الذرة، وصلصة الصويا، وصلصة المحار، وخل التفاح. يخلط الكل جيداً. يغطى الوعاء وتترك شرائح اللحم منقوعة لمدة ٣ ساعات.

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

شريحة لحم واحدة وزنها نصف كيلوغرام
نصف ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
ملعقة صغيرة من السكر
رشة ملح
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
ملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا
ملعقة صغيرة من صلصة المحار
٤ رؤوس بطاطا متوسطة مقشرة ومقطعة إلى عيدان متوسطة الحجم
ملعقة طعام من الزيت.

يسخن الزيت في مقلاة وتضاف إليه شرائح اللحم تدريجياً، حين تحمر الشرائح من أول جهة، تقلب على الجهة الأخرى حتى تحمر أيضاً، تطهى شرائح اللحم بسرعة فوق نار قوية حتى تنضج تماماً. ويجب الانتباه إلى أن الإفراط في الطهو يجعل اللحم قاسياً.

تضاف صلصة الهويسن وتخلط مع اللحم حتى الحصول على مزيج كثيف قليلاً.

يخلط هذا المزيج بعدها مع البطاطا المقلية.

صلصة الهويسن

٣ ملاعق صغيرة من دقيق الذرة
ثلاثة أرباع الكوب الى كوب من الماء
مكعبان من مرقة الدجاج
ملعقتا طعام من صلصة الهويسن
ملعقة طعام من صلصة الصويا.

تخلط كل هذه المكونات مع بعضها للحصول على صلصة الهويسن. تضاف الصلصة إلى اللحم وتخلط معه حتى تغلي الصلصة. تضاف من ثم البطاطا المقلية ويطهى المزيج لمدة دقيقتين فوق نار قوية.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

شركسية بالدجاج

٣ أكواب من الأرز المصري
دجاجتان
ربع كيلوغرام من الجوز
٦ شرائح من الخبز الافرنجي الطري
بصلتان متوسطتان
حبتان من حب الهال
حبتان من المسكة
ملح وفلفل أسود
نصف ملعقة صغيرة من القلفل الأحمر
نصف كوب من الزبدة والقليل من زيت الذرة.

التحضير

يسلق الدجاج في الماء المغلي، ويضاف إليه البصل وحب الهال والمسكة والملح والفلفل الأسود.

يخرج الدجاج من القدر ويصفى الحساء في وعاء مستقل.

يغسل الأرز ويوضع في مصفاة، ينقل بعدها إلى قدر ويطهى فوق النار لمدة ٥ دقائق مع نصف كمية الزبدة والقليل من زيت الذرة.

تضاف مرقة الدجاج (نحو ٦ أكواب) إلى الأرز لغمره تماماً، ويطهى الأرز فوق نار متوسطة حتى يغلي. تخفف النار ويترك الأرز لمدة ١٥ دقيقة حتى ينضج تماماً.

يتم التخلص من العواف الداكنة في شرائح الخبز الافرنجي ويوضع اللب الأبيض في وعاء مع القليل من مرقة الدجاج لتطريته.

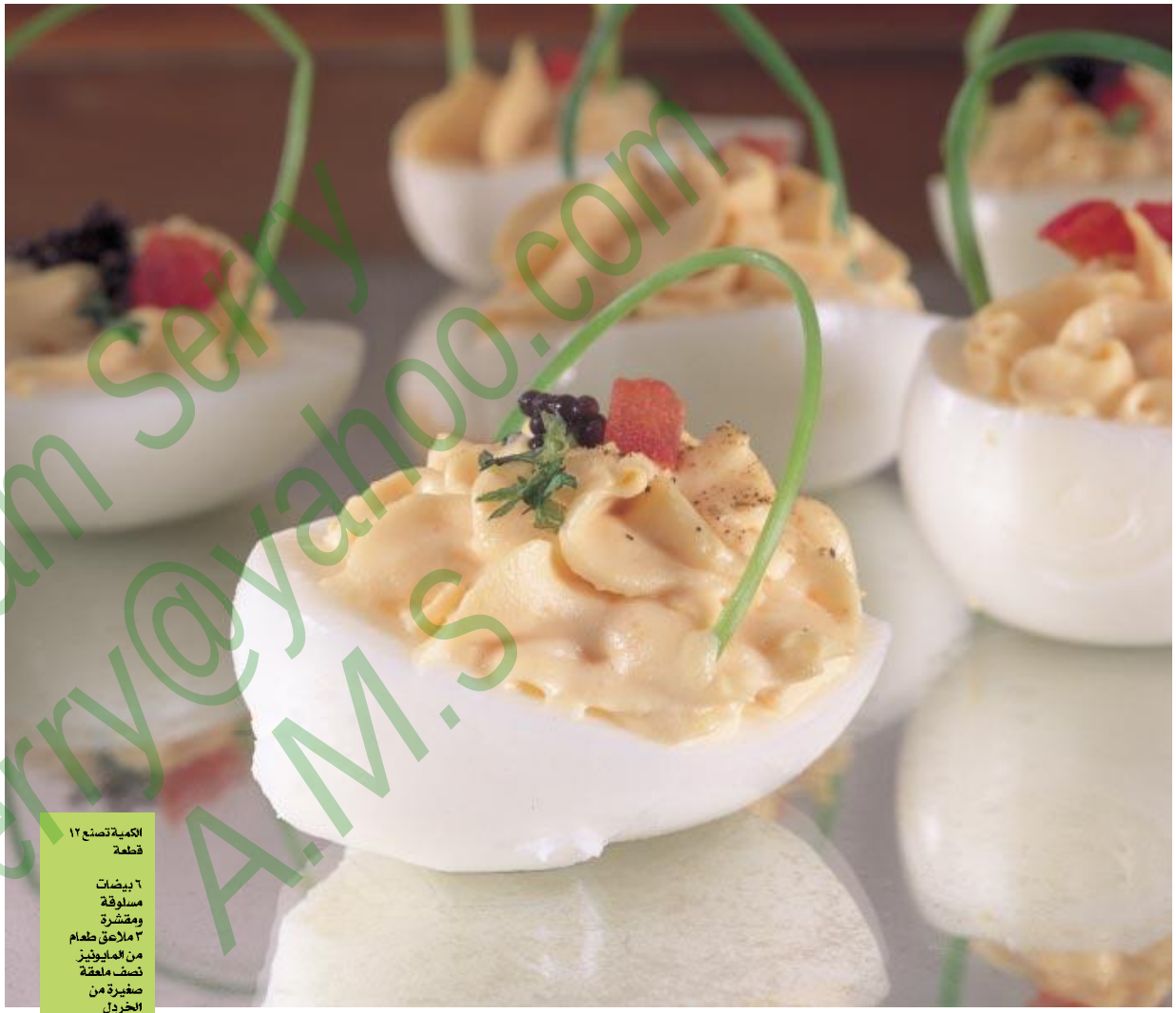
يضاف الجوز إلى الخبز، ويخلط الاثنان في الخلاط.

يقلى البصل المبشور في قطعة من الزبدة والقليل من الزيت إلى أن يتغير لون البصل. يضاف هذا البصل المقلي إلى خليط الجوز والخبز. يرش الملح والفلفل والفلفل الأحمر والقليل من مرقة الدجاج فوق هذا المزيج. يحرك الكل حتى يصبح أكثر كثافة من قوام اللبن.

يقطع الدجاج إلى قطع، وينزع عنه الجلد، ثم يرصف حول الأرز في طبق التقديم. تقدم الصلصة الشركسية مع هذا الطبق وتضاف إلى الأرز.

Akram Serry

Akram Serry



البيض المحشو

التحضير

تقطع كل بيضة مسلوقة طولياً إلى نصفين. ينزع منها صفار البيض ويهرس بواسطة الشوكة. يخلط صفار البيض مع المايونيز والخردل والملح والفلفل. يحشى بياض البيض بهذا المزيج باستعمال كيس حلويات له رأس زخرفي. برصف البيض المحشو فوق طبق التقديم. يغطى الطبق ويحفظ في الثلاجة لمدة ٤ إلى ٥ ساعات. يزين البيض بأغصان البصل الأخضر والكاڤيار والبقدونس المفروم. يقدم هذا الطبق بمثابة نوع من المقبلات يمكن الاستعانة به في حفلات البوفيه.

الكمية تصنع ١٢ قطعة

٦ بيضات مسلوقة ومقشرة
٣ ملاعق طعام من المايونيز
نصف ملعقة صغيرة من الخردل
رشة ملح
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
كاڤيار، بصل أخضر، بقدونس مفروم للزينة.

حساء الخس

التحضير

تسخن الزبدة ويقلى فيها البصل. يضاف من ثم الملح والسكر. تفرم أوراق الخس بعد نزع العرق الأبيض الوسطي، وتضاف إلى البصل المقلي. تضاف مرقة الدجاج مع الماء إلى مزيج البصل والخس. يطهى الحساء فوق النار ثم يهرس في الآلة الكهربائية. تفرم بضع أوراق من الخس ويحتفظ بها للزينة. تخفق القشدة الطازجة وتضاف إلى الحساء. يزين الحساء بأوراق الخس المفرومة ويرش فوقه الفلفل الأسود. يقدم الحساء مع الخبز المحمص.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

بصلتان صغيرتان
مفرومتان
خسّتان منظفتان ومغسولتان
٥٠غ من الزبدة
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من السكر
٤ أكواب من الماء
ملعقة طعام ونصف
الملعقة من مرقة الدجاج
كوب من القشدة الطازجة المخفوقة.

كنابيه الباتيه

التحضير

تقطع شرائح الخبز إلى ١٢ دائرة بواسطة قطاعة البسكويت أو عنق كوب زجاجي. تخفق الباتيه مع الزبدة في خلاط أو لملعم أو تهرس بواسطة الشوكة. توضع هريسة الباتيه في كيس حلويات مزود رأساً زخرفياً ويسكب القليل منها فوق كل شريحة خبز على شكل زهرة جميلة. تزين كنابيه الباتيه بالمخيار المخلل وتقدم بمثابة نوع لذيذ من المقبلات يمكن الاستعانة به في حفلات البوفيه.

الكمية تصنع ١٢ قطعة كنابيه

١٢ شريحة من التوست الأبيض
٢٠٠غ من باتيه الكبد
٥٠غ من الزبدة
١٢ قطعة من الخيار المخلل.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

الدجاج الملفوف بالعجين

التحضير

تنزع العظام من نصف الدجاجة المشتمل على صدر وفخذ.

يسطح لحم الدجاج بواسطة مطرقة اللحم، ويرش فوقه الملح والفلفل.

ترصف فصوص الثوم فوق لحم الدجاج قبل لفه مثل النقانق.

تربط اللفافة بواسطة خيط وتقلى في الزيت الساخن حتى تصبح وردية اللون من كل الجهات.

تدهن صينية بالزيت وتشوى فيها لفافة الدجاج حتى تصبح ذهبية اللون وناضجة من الداخل.

تخرج لفافة الدجاج من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم ينزع الخيط عنها.

تدهن لفافة الدجاج بالخردل.

ترق العجينة الجاهزة إلى مستطيل صغير أكبر قليلاً من حجم لفافة الدجاج.

تدهن العجينة بصلصة الخردل وتستعمل لتغليف لفافة الدجاج مع ضرورة طي طرفيها على الجانبين.

تدهن العجينة بمزيج صفار البيض قبل خبزها في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح ذهبية اللون.

تخرج اللفافة من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً.

تقطع اللفافة إلى شرائح وتقدم للغداء أو حفلات البوفيه.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

نصف دجاجة مع جلدها
ملح وفلفل
٥ إلى ٦ فصوص ثوم
زيت للقلي

نصف علبة من العجينة الجاهزة
صفار بيضة واحدة
ملعقة صغيرة من الحليب
ملعقة صغيرة من صلصة الخردل.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

البط مع الأناناس

الكمية تكفي ٦ أشخاص

بطة واحدة وزنها ١,٥ كلغ
ملعقة طعام من الزيت
نصف كوب من الماء
ملعقتا طعام من صلصة الشواء
ملعقتا طعام من الخل الأبيض
ملعقتا طعام من صلصة الصويا
ربع ملعقة صغيرة من مسحوق الخمس بهارات الصينية.

الصلصة

علبة أناناس
ملعقتا طعام من الزيت
ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المفروم
فص ثوم
ثلاثة أرباع الكوب من الماء
٣ ملاعق صغيرة من دقيق الذرة
ملعقتان صغيرتان من صلصة الشواء
ملعقة طعام من صلصة الصويا
مكعب من مرقة الدجاج
ملعقة طعام من الخل الأبيض.

التحضير

توضع البطة في صينية خبز وتسكب فوقها بقية المكونات المخلوطة مع بعضها. تدخل البطة إلى فرن ساخن لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى تصبح بنية ذهبية. تسكب فوقها المرقة بانتظام وتخفف حرارة الفرن حتى تصبح معتدلة ثم تخبز البطة لمدة ٦٠ دقيقة. يجب تبليل البطة بالمرقة على نحو متواتر. تخرج البطة من الفرن وتترك حتى تبرد. تستعمل سكين حادة أو ساطور صيني لتقطيع البطة إلى نصفين. يقطع بعدها كل نصف إلى أقسام، مثل الجلخ والفخذ والصدر والرجل والظهر. تقطع بعدها هذه الأقسام إلى قطع صغيرة.

يقطع رأس الأناناس الطازج، في حال استعماله، إلى شرائح من ١ سم أو يستعمل الأناناس المعلب. تقطع كل شريحة أناناس إلى ثلاث قطع.

يسخن الزيت في قدر أو مقلاة ويضاف إليه الزنجبيل المبشور والثوم المهروس. يقلى الاثنان معاً لمدة دقيقة. تضاف قطع البط ويطهى الكل مع فوق نار قوية لمدة دقيقتين أو حتى يسخن لحم البط جيداً.

يضاف الماء الممزوج مع دقيق الذرة، وصلصة الشواء، وصلصة الصويا، ومكعب مرقة الدجاج المفتت والخل. يقلب الكل فوق النار حتى تغلي الصلصة. تضاف قطع الأناناس ويطهى المزيج لمدة دقيقتين أو حتى تتغلف قطع البط بالصلصة.

Akram Serry

Akram Serry

فطيرة البصل

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

٣ بصلات كبيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة
ملعقة طعام من السكر وملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من الزبدة و٤ ملاعق طعام من الزيت
ربع كوب من الزبيب المنقوع في الماء
ملعقة طعام من الخل الحلو
ملعقتا طعام من جينة البارميسان
علبة من عجينة الباف الجاهزة
صفار بيض لدهن سطح العجينة
كوب من الفطر المعلب المقروم ناعماً

التحضير

تسخن الزبدة مع الزيت ويضاف إليهما الملح والسكر. يقلى البصل حتى يصبح ذهبياً وطرياً. يضاف من ثم الزبيب المنقوع في الماء والفطر المفروم والخل الحلو ويتابع القلي حتى يجري امتصاص الماء كلياً. تضاف بعدها جينة البارميسان ويترك المزيج حتى يبرد.

ترق عجينة الباف الجاهزة للحصول على شكل مستطيل ويحوّل المستطيل إلى مستطيلات صغيرة. تحشى جهة واحدة من كل مستطيل بمزيج البصل، ثم يطوى المستطيل للحصول على شكل مربع. يحزز سطح الفطيرة عمودياً وأفقياً وطلك بواسطة متن السكين. يدهن سطح المربعات المحشوة بصفار البيض وتخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية أو غاز رقم ٤ حتى تنتفخ الفطائر وتصبح وردية اللون.

لفافة الشوكولا

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

عجينة الجاتوه
٣ بيضات
كوب من السكر الناعم
كوب ونصف الكوب من الدقيق (الطحين) فائيلا.

التحضير

يخفق البيض حتى يصبح خفيفاً وشاحب اللون. يضاف إليه السكر الناعم ويتابع الخفق حتى يمتزج السكر جيداً مع البيض. توقف آلة الخلط ويضاف الدقيق والفانيلا إلى مزيج البيض بواسطة ملعقة. يبسط مزيج الجاتوه في صينية مسطحة حجمها ٣٠×٢٠×٢ سم ومبطنة بورق البرشمان. تخبز الصينية لمدة ١٠-١٢ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية أو غاز رقم ٤ حتى يصبح الجاتوه جافاً عند لمسه بطرف الإصبع وقمره وردي اللون. يترك الجاتوه حتى يبرد. ينزع ورق البرشمان عن الجاتوه، ثم يلف بمنشفة مرشوشة بالسكر الناعم. يترك الجاتوه ملفوف جانباً.

تحضير القشدة

يفتح الجاتوه وتبسط فوقه القشدة البيضاء، ثم يعاد لفه ويزين سطحه بقشدة الشوكولا والمشمش المعلب والقشدة المخفوقة.

القشدة

٢٥٠غ من الزبدة في حرارة الغرفة
علبة من الحليب المكثف.

قشدة الشوكولا

القشدة البيضاء نفسها مع ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الشوكولا السوداء المذوبة وملعقة طعام من مسحوق الكاكاو.

التحضير

تخفق الزبدة حتى تصبح خفيفة. يضاف إليها الحليب المكثف ويتابع الخفق للحصول على قشدة خفيفة قابلة للبسط. لإعداد قشدة الشوكولا، يستعمل قسم من القشدة البيضاء وتضاف إليها الشوكولا المذوبة مع مسحوق الكاكاو. تبسط قشدة الشوكولا فوق الجاتوه وتحزز بواسطة الشوكة للحصول على الأشكال المطلوبة. يزين الجاتوه الملفوف بقطع المشمش المعلبة والقشدة المخفوقة.

Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دوفيكيان

شرائح العجل مع الفلفل الأخضر

الكمية تكفي ٤ أشخاص

نصف كيلوغرام من شرائح لحم البقر
بصلتان
رأسان من الفلفل الأخضر
ملعقتا طعام من الزيت
فص ثوم
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الخمس بهارات الصيني
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة
ربع كوب من الماء
مكعب من مرقة الدجاج
ملعقتا طعام من صلصة الصويا.

التحضير

يقطع اللحم إلى شرائح رقيقة.
تقشر البصلتان وتقطعان إلى أرباع.
تنزع البذور من الفلفل الأخضر قبل تقطيعه إلى شرائح.
يسخن الزيت في مقلاة ويقلى فيه الثوم المهروس، ومسحوق الخمس بهارات، وشرائح اللحم. يقلى الكل حتى يصبح لون اللحم بنياً ذهبياً.
يضاف البصل ويطهى المزيج لمدة دقيقتين أو حتى يذبل البصل وإنما يبقى هشاً.
تضاف شرائح الفلفل ويطهى الكل معاً لمدة دقيقتين.
يضاف دقيق الذرة الممزوج بالماء ومكعب مرقة الدجاج المفتت وصلصة الصويا، يحرك المزيج حتى تغلي الصلصة وتصبح كثيفة.
يقدم الطبق مع الأرز.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

رزم العجين المسلوقة بالبخار

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

مكونات العجينة
نصف كيلوغرام من الدقيق (الطحين) العادي
كوب ونصف الكوب من الماء البارد.

الحشوة
نصف كيلوغرام من اللحم البقري المفروم أو لحم الدجاج المفروم أو مزيج من لحم الدجاج والفريدس
٣رؤوس من البصل الأخضر مقطعة إلى دوائر صغيرة
ملعقة صغيرة من الملح والفلفل
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
زيت لدهن الرزم قبل سلقها بالبخار.

الصلصة
صلصة الصويا، خل، أو صلصة حريفة.

تحضير العجينة
يوضع الدقيق في وعاء ويضاف إليه الماء تدريجياً ليبدأ العجن. تدعك العجينة لمدة دقيقة إلى دقيقتين أو حتى تصبح طرية. يمكنك استعمال خلاط الطعام إذا شئت. يجب أن تكون العجينة جامدة وإنما طرية وغير يابسة. يغطى وعاء العجينة بمنشفة ويترك جانباً لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً في حرارة الغرفة.

تحضير الحشوة
تفرم حبات القريدس إلى عيدان قصيرة ورفيعة. وتخلط مع لحم الدجاج المفروم أو لحم البقر المفروم. يضاف إليها البصل الأخضر والملح والفلفل والزنجبيل المبشور.

التحضير
تقسم العجينة إلى ٤ أقسام. يرق كل قسم بواسطة اليدين فوق سطح مكسو بالقليل من الدقيق للحصول على أسطوانة طويلة. تقطع بشكل يكون قطرها ٢ سم تقريباً وطولها ١٠٥ سم. يغطى باقي العجين بمنشفة. يرش القليل من الدقيق فوق قطع العجين، ثم ترق كل قطعة عجين بواسطة شوبك صغير للحصول على شكل دائري قطره ٧،٥ سم تقريباً.
توضع عجينة واحدة في راحة اليد ويحشى وسطها بملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الحشوة. تلف حواف العجين حول الحشوة وتختم العجينة للحصول على أشكال شبه دائرية (مثل الهلال). تدهن قطع العجين المحشوة بالزيت. تصف هذه القطع فوق مهد من أوراق الخس أو الملفوف الأخضر المصفوفة فوق مصبع قدر الخيزران المخصصة للسلق بالبخار. توضع بعدها قدر الخيزران في قدر كبيرة مليئة بالماء حتى النصف أو في قدر صينية على شكل مقلاة. تغطى قدر الخيزران وتسلق الرزم الموجودة فيها لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق حتى تشعري أنها نضجت عند لمسها بالأصابع ويتصاعد البخار عند فتح غطاء قدر الخيزران. تقدم الرزم ساخنة مع الصلصات.

ملاحظة: في حال عدم توافر قدر خيزران، يمكن استعمال أي قدر معدنية أخرى. كما يمكن استعمال المقلاة الصينية للطهو والسلق والقلي.

مطبخ لها

سبرينغ رولز

الكمية تصنع ١٢ إلى ١٥ سبرينغ رولز

٢٥٠ غ من لحم السرطان أو لحم البقر أو لحم الدجاج المفروم
٢٥٠ غ من القريدس المقشر والمنظف
رأس فلفل أحمر متوسط الحجم
٤ رؤوس من البصل الأخضر
نصف كوب من الفطر المفروم
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم
نصف كوب من كستناء الماء الصيني المفروم
ربع ملفوفة صينية مفرومة ناعماً
ملعقة طعام من صلصة الصويا
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من الزيت
٢٥٠ غ من عجينة لفافات السبرينغ رولز (متوافرة في السوبرماركت)
ملعقة طعام من الدقيق (الطحين)
ربع كوب من الماء
زيت للقلي.

التحضير
تقطع حبات القريدس إلى قطع صغيرة.
يفرم البصل الأخضر، وكذلك رأس الفلفل الأحمر.
يقطع الفطر إلى شرائح رقيقة.
يقشر الزنجبيل ويبشر، ويفرم كستناء الماء.
يفرم الملفوف ناعماً.
توضع كل هذه المكونات مع بعضها في وعاء. يضاف إليها لحم البقر أو الدجاج مع صلصة الصويا والملح.
يخلط المزيج جيداً.
يسخن الزيت في مقلاة ويقلى فيها مزيج اللحم لمدة ٣ إلى ٤ دقائق فوق نار قوية، مع ضرورة التحريك باستمرار. يرفع الخليط من المقلاة ويترك ليبرد. يخلط الدقيق مع الماء في وعاء.
يسكب مقدار ملعقة طعام أو ملعقة ونصف الملعقة من مزيج اللحم في زاوية واحدة من كل لفافة سبرينغ رول، ثم تلف اللفافة مثل الظرف. تدهن حافة اللفافة بمزيج الدقيق للصقها جيداً.
تقلى اللفافات المحشوة في الزيت الساخن حتى تصبح ذهبية وناضجة تماماً. تقدم لفافات السبرينغ رولز مع الصلصة الحلوة والرائبة.

الصلصة الحلوة والرائبة
نصف كوب من خل الأبيض
كوب من عصير الأناناس المعلب
ملعقة طعام من صلصة الصويا
٣ ملاعق صغيرة من الكاتشاب
نصف كوب من السكر
ملعقتا طعام من دقيق الذرة
ربع كوب من الماء
نصف كوب من الأناناس المفروم ناعماً

التحضير
يوضع الخل مع عصير الأناناس وصلصة الصويا والكاتشاب والسكر في قدر فوق النار حتى الغليان. يضاف دقيق الذرة الممزوج مع الماء، ويحرك المزيج حتى تغلي الصلصة وتصبح كثيفة. تخفف النار وتطهى الصلصة برفق لمدة ٣ دقائق. يضاف إليها الأناناس المصفى والمقطع إلى شرائح.

لفافات القريدس

الكمية تصنع ٢٤ لفافة

١٢ لفافة ونتون
٢٤ حبة قريدس متوسطة الحجم
ملعقة صغيرة من الزنجبيل
ملعقة صغيرة من الثوم
ملعقة من الدقيق (الطحين) مذوبة بالقليل من الماء لاصق اللفافات
زيت للقلي.

التحضير
تقشر حبات القريدس مع الاحتفاظ بذيولها، ثم تغسل وتجفف بمحارم المطبخ الورقية.
تشق كل حبة قريدس في الوسط بواسطة السكين وتسطح.
تخلط حبات القريدس مع الثوم المهروس والزنجبيل المبشور.
تقطع كل لفافة ونتون إلى مثلثين، وتلف كل حبة قريدس بمثلث ونتون مع ضرورة ترك الذيل خارجاً.
تلصق لفافة الونتون بمزيج الماء والدقيق.
يسخن الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه لفافات القريدس حتى تصبح ذهبية اللون.
تقدم لفافات القريدس ساخنة مع الصلصة الحريفة أو الصلصة الحلوة والرائبة.

Akram Serry
akram12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

وطبخ لها

الدجاج مع الكاجو

التحضير

تنقع قطع الدجاج في مزيج بياض البيض والملح، والفلفل الأسود، ودقيق الذرة المنوبة، وتترك منقوعة لمدة نصف ساعة.

تسخن ٥ ملاعق طعام من الزيت في مقلاة وتقلى فيها قطع الدجاج حتى تصبح وردية اللون.

يقلى الكاجو في ٥ ملاعق طعام من الزيت في مقلاة أخرى ثم يرفع ويوضع جانباً.

يستعمل الزيت نفسه لقلي البصل، والجزر، وبراعم الخيزران، والفطر المنقوع. يقلى الكل لبضع دقائق.

تضاف من ثم صلصة الصويا، والسكر، ودقيق الذرة المذوب في مرقة الدجاج ويطهى المزيج مع الخضار وقطع الدجاج المقلية والكاجو حتى يختلط المزيج جيداً ببعضه.

يقدم الطبق مع الأرز المسلوق.

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

بياض بيضة واحدة
ملح، فلفل أسود
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة مع ملعقة طعام من الماء
٣ صدور دجاج وزنها ٧٥٠ غ مقطعة إلى قطع من ٢.٥ سم
١٠ ملاعق طعام زيت نباتي
نصف كوب من الكاجو
بصلتان متوسطتان مقطعتان إلى شرائح
جزرتان مقطعتان إلى قطع على نحو مائل
علبة صغيرة من براعم الخيزران المقطعة إلى شرائح (مصفاة من الماء)
ربع كوب من الفطر الأسود منقوع في الماء الفاتر ومن ثم مصفى
ملعقة طعام من صلصة الصويا
نصف ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة طعام من دقيق الذرة مذوبة في نصف كوب من مرقة الدجاج

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

الدجاج مع المايونيز

التحضير

يطهى الدجاج مع التوابل. يقطع الدجاج المطهو إلى قطع ويرصف مع البطاطا المقلية وشرائح الفطر في طبق زجاجي مقاوم للحرارة.
تخلط مكونات الصلصة مع بعضها وتسكب فوق محتويات الطبق الزجاجي. تخبز محتويات الطبق الزجاجي لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت. يقدم الدجاج ساخناً مع السلطة الخضراء والخضار المقلية.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

٤ إلى ٦ قطع من الدجاج أو دجاجة كاملة
ورقة غار
بصلة مقطعة إلى أربعة أقسام
ملح
٥ إلى ٦ حبات فلفل كاملة
كمية كافية من الماء

لطهو الدجاج

كيلوغرام من البطاطا المقشرة والمقطعة إلى شرائح سماكتها سنتيمتراً واحداً
نصف كيلوغرام من الفطر الطازج المقطع إلى شرائح.

الصلصة

٤/٣ الكوب من المايونيز
٤/٣ الكوب من مرقة الدجاج
٤/١ كوب من القشدة الطازجة
٤ ملاعق طعام من صلصة الصويا
نصف ملعقة طعام من الخردل
فلفل أسود
ملعقة صغيرة من عصير الليمون أو الخل الأحمر.

Akram Serry

Akram Serry

الباذنجان المحشو بالفطر (طبق نباتي)

الكمية تكفي ٣ الى ٤ اشخاص

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من الباذنجان الأسود المتوسط الحجم ٢٥٠غ من الفطر المعلب، المصفى من الماء والمفروم إلى قطع صغيرة أو المفروم على نحو خشن في ماكينة اللحم

كوب من البرغل المتوسط الخشونة، مغسول ومصفى

رأسا بندورة (طماطم) مقطعان إلى مكعبات صغيرة

رأسان من الفلفل الأخضر الصغير الحريف المقطع إلى مكعبات صغيرة

ملعقة طعام من معجون البندورة

ملعقة صغيرة من الملح

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

رشة من البهار الحلو

ملعقة طعام من معجون الفلفل الحريف (اختياري)

ربع كوب من الماء

عصير ليمونتين أو دبس سماق، ماء لطهو الباذنجان، ملح.

طرطور الطحينة

نصف كوب من الطحينة

كوب من الماء

عصير ليمونة واحدة

فص ثوم مهروس.

التحضير

تغسل رؤوس الباذنجان وتجفف ويفرغ لبها. تحضر الحشوة بخلط الفطر مع البرغل، والفلفل الأخضر، والبندورة، ومعجون البندورة، والملح، والبهار، والفلفل الأسود والماء. تحشى رؤوس الباذنجان بهذه الحشوة، ثم ترصف في قدر وتمر بكمية كافية من الماء إضافة إلى عصير الليمون ونصف ملعقة صغيرة من الملح.

يطهى الباذنجان فوق النار. وحين يبدأ بالغليان، تخفف النار ويطهى الباذنجان لمدة ١٥ دقيقة تقريباً أو حتى ينضج.

تطفأ النار وتوضع القدر جانباً.

يحضر طرطور الطحينة. ترصف رؤوس الباذنجان في طبق التقديم ويسكب فوقها طرطور الطحينة وتزين بالبقدونس. يقدم الطبق ساخناً أو فاتراً.

عجينة الباف مع التونة

علبة من لحم التونة المصفى من الزيت

علبة وزنها ٢٠٠ غ من جبنة فيلادلفيا القشدية

جزرتان مسلوقتان ومقطعتان إلى مكعبات صغيرة

٤/٣ الكوب من الكبار المصفى من الماء والمفروم

٤/٣ الكوب من الكبيس المخلل المصفى والمفروم

نصف ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور

ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض

٣ رؤوس مفرومة من البصل الأخضر

علبة من عجينة الباف PUFF PASTRY صفار بيضة واحدة وملعقة صغيرة من الحليب.

التحضير

يفتت لحم التونة ويهرس ثم يخلط مع الجبنة القشدية، والجزر، والكبار، والكبيس المخلل، والبصل الأخضر، وبرش الليمون والفلفل الأبيض.

ترق عجينة الباف إلى مستطيل كبير بمساعدة الدقيق المرشوش قليلاً على الطاولة وعلى العجينة. تحزز شقوق طولها ٥ إلى ٦ سم على جانبي مستطيل العجينة.

يسكب مزيج لحم التونة في وسط العجينة، وتلف أشرطة العجين الجانبية فوق المزيج على نحو متشابك في شكل ضفائر. يختم طرفا العجينة جيداً ويدهن سطحها بمزيج البيض والحليب.

تخبز العجينة المحشوة في صينية غير لاصقة منهوئة بالقليل من الماء داخل فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت، وتلك لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة إلى أن تنتفخ العجينة وتصبح ذهبية اللون.

تخرج العجينة من الفرن وتترك جانباً لمدة ٣٠ دقيقة ثم تقطع إلى شرائح بحجم حصص التقديم وتقدم للغداء أو كنوع من المقبلات.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

شرائح اللحم
مع جبنة بورسان

التحضير

تسخن الزبدة مع الزيت في مقلاة.

يغمس وجها شرائح لحم الفيليه في مزيج الفلفل المطحون خشناً.

تقلى شرائح اللحم في مزيج الزيت والزبدة فوق نار قوية حتى تنضج تماماً أو تنضج نصف نضوج وذلك حسب الرغبة الشخصية.

ترفع شرائح اللحم من المقلاة ويرش فوقها القليل من الملح ثم تحفظ ساخنة.

تسخن ٤ ملاعق طعام من جبنة Boursin au poivre في المقلاة التي استعملت لقلي شرائح اللحم. حين تصبح الجبنة طرية وقشدية، تضاف إليها ملعقتا طعام من القشدة الطازجة مع مرقة الدجاج. يسكب هذا المزيج فوق شرائح اللحم المقلية.

تزين شرائح اللحم بقطع من جبنة بورسان وتقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا المقلية.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٤ قطع من لحم الفيليه البقري المقطع إلى شرائح سماكتها تراوح من ٣ إلى ٤ سم
مزيج من الفلفل المطحون خشناً (فلفل أحمر وأبيض وأسود)
علبة من جبنة Boursin au poivre
ملعقة طعام من الزبدة
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
ملعقتا طعام من القشدة الطازجة وربع كوب من مرقة الدجاج، ملح.

Akram Serry

Akram Serry

دجاج بالكاري في أكواب الفيلو

الكمية تصنع ١٢ قطعة أو أكثر

٦ رقاقات فيلو
صدرا دجاج
٣ شرائح أناناس (نصف كوب)
٣ ملاعق طعام من المايونيز
ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو
رأسان من البصل الأخضر مقطعان إلى شرائح
ملعقة طعام من القشدة الطازجة
نصف ملعقة صغيرة من صلصة الخردل
رشة من الفلفل الأبيض.

التحضير

يحضر ١٢ فنجان قهوة (عربي).
تقطع كل رقاقة فيلو إلى مربعات صغيرة وترصف ٥ إلى ٦ رقاقات من الفيلو في كل فنجان قهوة على نحو متشابك.
ترش العجينة برذاذ الزيت (المتوافر في السوبرماركت)، ثم تخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية أو غاز رقم ٤ حتى تصبح حواف العجينة وردية اللون.
تخرج رقاقات العجينة من الأكواب وتخبز لوحدها لمدة ٥ إلى ٧ دقائق إضافية حتى تصبح الأطراف وردية اللون أيضاً.
تترك أكواب رقاقات الفيلو جانباً.

تحضير الحشوة

يسلق صدرا الدجاج وينفثت لحمهما.
يخلط لحم الدجاج مع المايونيز، ومسحوق الكاري، والفلفل الحلو، والبصل الأخضر، والخردل، والقشدة الطازجة، والفلفل الأبيض والأناناس المفروم.
تحشى أكواب الفيلو بهذا المزيج وتزين بقطع الأناناس والقليل من البقدونس المفروم.
تقدم الأكواب المحشوة بمثابة نوع لذيذ من المقبلات يمكن الاستعانة به في حفلات البوفيه.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

نصف كيلوغرام من الفاصوليا البيضاء الصغيرة المنقوعة في الماء طوال الليل
بقية من المطيبات (جزر وعيدان قرفة وكرفس)
١٠٠ غ من لحم الحبش المقدد والمشوي
٥ فصوص ثوم مهروسة
٣ رؤوس كراث (بصل صغير الحجم) مفرومة
وربع كوب من الزيت و٥٠ غ من الزبدة
كوبان من القشدة الطازجة المخفوقة
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من زيت الزيتون
فلفل أسود.

حساء الفاصوليا البيضاء

التحضير

تطهى شرائح لحم الحبش المقدد قليلاً في المقلاة وتوضع جانباً.
تغسل الفاصوليا ثم يجري التخلص من ماء الغسل.
يضاف ماء جديد إلى الفاصوليا ثم تسلق مع باقة المطيبات حتى تنضج. ترفع بعدها المطيبات من القدر.
تذوب الزبدة مع زيت الزيتون ويقلى فيهما الكراث والثوم.
توضع الفاصوليا مع مائها في الخلاط الكهربائي ويضاف إليها الكراث والثوم. يهرس الكل معاً للحصول على هريسة لها قوام شبيه بالحساء.
تخلط ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الزيت مع الحساء.
تضاف من ثم القشدة الطازجة وتخلط مع الحساء. يضاف الملح حسب الحاجة والذوق.
يسكب الحساء في أطباق التقديم ويزين بالفلفل الأسود ويضع حبات من الفاصوليا المسلوقة وشرائح لحم الحبش المقدد والمشوي.

الجبنة والفلفل في أكواب الفيلو

الكمية تصنع ١٢ قطعة أو أكثر

٦ إلى ٨ رقاقات عجينة فيلو
٢٠٠ غ من الجبنة القشدية
ربع كوب فلفل أحمر مفروم ناعماً جداً
ربع ركوب فلفل أخضر مفروم ناعماً جداً
ربع كوب فلفل أصفر مفروم ناعماً جداً
ربع كوب فلفل برتقالي مفروم ناعماً جداً
رشة من الأعشاب المطيبة، ملعقة صغيرة من البصل المفروم ناعماً جداً، ملعقة طعام من القشدة الطازجة، ملعقة صغيرة من الخردل، لحم سرطان مفتت.

التحضير

يحضر ١٢ فنجان قهوة (عربي). نقطع كل رقاقة فيلو إلى ٤ أو ٦ مستطيلات صغيرة. ترصف ٤ أو ٥ مستطيلات من العجين في كل فنجان قهوة. تمسح العجينة بالقليل من الزبدة وتخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية حتى تصبح وردية اللون.
تخرج فناجين القهوة من الفرن وتوضع جانباً. تخرج الرقاقات من الأكواب وتخبز لوحدها في الفرن حتى تصبح الأطراف وردية اللون أيضاً.
في وعاء آخر، تخلط الجبنة القشدية مع الفلفل الملون والبصل والأعشاب المطيبة والقشدة الطازجة والخردل.
تحشى كل رقاقة بهذه الحشوة ثم تزين بلحم السرطان المفتت وتقدم بمثابة نوع لذيذ من المقبلات يمكن الاستعانة به في حفلات البوفيه.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

كاسترد بالقرفة (حلو اسباني)

التحضير

توضع القشدة مع الحليب وعودي القرفة وقشر البرتقال في قدر متوسطة الحجم فوق النار ويخلط المزيج حتى يصل إلى درجة الغليان.

ترفع القدر عن النار ويترك المزيج ليرتاح مدة ٥ دقائق، ثم يجري التخلص من عودي القرفة وقشر البرتقال.

يخفق صفار البيض مع البيضة والسكر في وعاء متوسط الحجم حتى يصبح المزيج شاحباً وكثيفاً، ثم يضاف تدريجياً مع مزيج القشدة الساخن.

توضع ستة أطباق مقاومة لحرارة الفرن، سعة كل منها نصف كوب تقريباً، في صينية خبز ويوزع مزيج الكاسترد على هذه الأطباق الستة. تسكب كمية كافية من الماء المغلي في صينية الخبز لتصل إلى منتصف الجهة الخارجية للأطباق.

تخبز الأطباق من دون غطاء في فرن معتدل الحرارة لمدة ٣٥ دقيقة تقريباً أو حتى يجمد محتواها. ترفع الأطباق من الماء وتترك حتى تبرد، ثم تغطى وتحفظ في الثلاجة لمدة ٣ ساعات أو طوال الليل.

يرش مزيج القرفة والسكر الناعم والسكر البني بالتساوي فوق أطباق الكاسترد قبل حفظها مجدداً في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.

يرش القليل من الماء فوق أطباق الكاسترد قبل خبزها تحت مصبع ساخن جداً لمدة دقيقتين تقريباً أو حتى يصبح سطحها بلون الكاراميل. تحفظ أطباق الكاراميل في الثلاجة لمدة ١٠ دقائق أو حتى يجمد سطحها.

الكمية تكفي ٦ أشخاص

كوبان وربع الكوب من القشدة
عودا قرفة
٣ شرائح من قشر البرتقال
صفار ٥ بيضات
بيضة واحدة
ثلث كوب من السكر
ربع ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
ملعقة طعام من السكر الناعم
ملعقة طعام ونصف الملعقة من السكر البني.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

خليط التونة مع خبز الفوكاسيا بالأعشاب

التحضير

يهرس لحم التونة غير المصفى مع الزبدة، ويرش الليمون، وعصير الليمون والثوم حتى الحصول على مزيج ناعم. ينقل هذا المزيج إلى وعاء. يضاف إليه الكبار والأعشاب والبصل ويخلط الكل جيداً. يحفظ المزيج في الثلاجة لمدة ساعة قبل التقديم.

يقدم هذا المزيج مع خبز الفوكاسيا الهش.

خبز الفوكاسيا الهش بالأعشاب

يقطع الخبز الإيطالي إلى شرائح من ٢×٢ سم.

يدهن وجهها كل شريحة خبز بمزيج الزيت والثوم والأعشاب.

ترصف شرائح الخبز في صوان خاصة بالفرن، وتخبز في فرن معتدل لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً أو حتى تصبح هشة. تقلب شرائح الخبز على وجهها الآخر في منتصف عملية الخبز.

الكمية تكفي
٤ إلى ٥ أشخاص

١٨٥ غ من التونة المعلبة في الزيت
٣ ملاعق طعام من الزبدة الطرية
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون
فص ثوم مهروس
ملعقتان صغيرتان من الكبار المصفى والمفروم
ملعقة طعام من الحبق الطازج المفروم
ملعقتان صغيرتان من الصعتر الطازج المفروم
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً

خبز الفوكاسيا بالأعشاب
قطعة حجمها ١٦×٣٢ سم من خبز الفوكاسيا الإيطالي الجاهز
نصف كوب من زيت الزيتون
فص ثوم مهروس
ملعقة طعام من الصعتر الطازج المفروم
ملعقتان صغيرتان من الحبق الطازج المفروم.

Akram Serry
akr2serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

حساء القمح المقشور والملفوف

الكمية تكفي ٤ أشخاص

كوبان من القمح المقشور
بصلة متوسطة مفرومة
ملعقتا طعام من معجون البندورة (الطماطم)
رأس ملفوف صغير مفروم
٢٠٠غ من مكعبات اللحم (أو الموزات)
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الزيت النباتي
ملعقة طعام من الزبدة
ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.

التحضير

ينقع القمح المقشور في الماء طوال الليل، ثم يصفى قبل سلقه.

يوضع القمح مع قطع اللحم ومقدار وفير من الماء في قدر فوق النار. يضاف الملح ويطهى المزيج حتى ينضج اللحم والقمح.

تضاف ملعقة أو ملعقتا طعام من معجون البندورة مع رشة من الفلفل الأسود إلى محتوى القدر.

في قدر آخرى، يسخن الزيت ويقلى فيه البصل حتى ينذبل. يضاف إليه الملفوف المفروم ويقلى معه لمدة ٧ إلى ٨ دقائق.

يسكب مزيج الملفوف والبصل فوق حساء القمح واللحم ويطهى الكل معاً ليضيع دقائق حتى ينضج الملفوف. يسكب الحساء في آرغفة خبز مفرغة ويقدم ساخناً بعد تزيينه بأوراق البقدونس.

تحضير الخبز

تقطع الطبقة العلوية من كل رغيف خبز فرنجي دائري، ويفرغ منه اللب الطري. يحمى الفرن لغاية ٤٠٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

تخفض حرارة الفرن من ثم إلى ٢٠٠ درجة فهرنهايت وتخبز فيه آرغفة الخبز لمدة ٤٥ إلى ٥٠ دقيقة حتى تجف (يجب أن يكون الخبز قاسياً جداً عند لمسه بالأصابع).

تخرج آرغفة الخبز من الفرن وتحفظ جانباً حتى موعد الاستعمال.

يمكن تحضير آرغفة الخبز قبل يوم واحد. ويمكن أيضاً تحضير آرغفة عدة بمعدل رغيف لكل شخص، أو الاستعاضة عنها برغيف كبير يسكب فيه الحساء لجميع أفراد العائلة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

شرائح السمك الأبيض مع الخضار

الكمية تكفي ٤ أشخاص
٤ شرائح من لحم السمك الأبيض
٤ رؤوس بندورة (طماطم) متوسطة الحجم
بصلة واحدة مقطعة إلى دوائر، رأس فلفل أخضر أو أحمر مقطع إلى دوائر
٢٠٠غ من الجبنة المتنوعة أو جبنة غرويار مبشورة
دقيق (طحين) لغمس شرائح السمك
ملح وفلفل أبيض
زيت لقلي شرائح السمك
٤ ملاعق طعام من هريسة الزيتون الأخضر.

التحضير

يخلط الملح والفلفل مع الدقيق.
تغمس شرائح السمك في مزيج الدقيق ثم تقلى في الزيت حتى تصبح هشة ووردية اللون، ثم ترصف الشرائح في طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن. يرمى معظم زيت القلي الموجود في المقلاة ويتم الاحتفاظ بملعقتي طعام منه فقط، يستعمل هذا الزيت لقلي البصل، والفلفل الأحمر، وشرائح البندورة. تغطى كل شريحة سمك بهريسة الزيتون وترصف فوقها الخضار المقلية. ترش فوقها الجبنة وتخبز في فرن محمى مسبقاً حتى تذوب الجبنة.
يقدم الطبق مع شرائح البطاطا المقلية.

شرائح اللحم مع صلصة الخل الحلو

كيلوغرام من رؤوس البطاطا الصغيرة المشطورة إلى نصفين
٨ إلى ١٠ بصلات صغيرة مقشرة
٤ جزرات مقطعة إلى شرائح سميكة
ورقتا غار
٥ إلى ٦ حبات فلفل
٥ حبات بهار حلو
بقدونس للزينة
ملح وفلفل أسود
ربع ملعقة صغيرة من البهار الحلو
كيلوغرام من لحم الغنم أو الخروف (فتائل)
ملعقتا طعام من الزبدة
٤ ملاعق طعام من الزيت (أو أكثر حسب الحاجة)
٣ إلى ٤ ملاعق طعام من الخل الحلو.

التحضير

تقلى قطع البطاطا في الزيت حتى تصبح وردية اللون. يقلى البصل حتى يصبح وردي اللون. يقلى الجزر قليلاً. توضع الخضار جانباً في مكان دافئ. يضاف المزيد من الزيت عند الضرورة إلى المقلاة وتقلى فيه فيليه اللحم حتى يتغير لونها وتصبح وردية. توضع قطع اللحم المقلية مع الخضار في قدر ويضاف إليها الملح، والفلفل الأسود، وحبات البهار، والخل الحلو، وورق الغار وكمية كافية من الماء الساخن. تخفف النار ويطهى المزيج فوق نار خفيفة بعد تفعلية القدر حتى تنضج قطع اللحم وتمتص قطع البطاطا كل الصلصة ويصبح الجزر طرياً.
يقدم الطبق ساخناً مع السلطة الخضراء والأرز المسلوق.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
AMS

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

كلافوتي بالفاكهة الحمراء

التحضير

تبهن صينية كيش أو طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن بالزبدة أو الزيت وبرش فوقه الدقيق. بسكب مزيج التوت الأحمر في الطبق الزجاجي. يخفق البيض مع السكر. تضاف من ثم الفانيلا.

يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والباكينغ باودر. يضاف الحليب الفاتر والقشدة الطازجة إلى مزيج البيض. يضاف من ثم مزيج الدقيق. يسكب هذا المزيج فوق الفاكهة الحمراء ويخبز الطبق الزجاجي لمدة ١٠ دقائق في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت. يخرج الطبق من الفرن ويرش السكر الناعم بغزارة فوق محتوياته. يعاد الطبق إلى الفرن ويخبز مجدداً في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت حتى ينضج قعر الكلافوتي وحوافه. يخرج الطبق من الفرن ويترك ليبرد لمدة نصف ساعة، ثم يقدم فاتراً.

ملاحظة: يمكن شراء خليط التوت الأحمر المجلد من السوبرماركت.

الكمية تكفي ٦ إلى ٧ أشخاص

٧٥٠غ من خليط التوت الأحمر (أو التوت الأزرق والفريز (الفراولة) والعليق والتوت الأسود)

٤/٣ الكوب من السكر

٦ ملاعق طعام من الدقيق (الطحين)

١٢ ملعقة طعام من دقيق الذرة، ٣ بيضات

٣/٢ الكوب من الحليب الفاتر

نصف كوب من القشدة الطازجة

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر

فانيلا.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
Victoria Adelian

الدجاج مع اللوز

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

٤ صدور دجاج
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من دقيق الذرة
بياض بيضة واحدة
زيت للقلي
٦ رؤوس كراث (بصل اندلسي)
٤ إلى ٥ حبات قطر
جزرة كبيرة
علبة صغيرة من براعم الخيزران
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
ملعقتا طعام من الزيت
٦٠غ من اللوز المسلوق والمقشر.

الصلصة

ملعقة طعام من دقيق الذرة
كوب ونصف الكوب من الماء
ملعقة طعام من صلصة الصويا
مكعب من مرقة الدجاج.

التحضير

يخلط دقيق الذرة مع الماء وصلصة الصويا ومكعب مرقة الدجاج لتحضير الصلصة. يحرك المزيج فوق النار حتى تغلي الصلصة وتتكاثف.

تفرم حبات القطر خشناً وتقطع رؤوس الكراث إلى قطع من ٢ سم.

تقطع براعم الخيزران إلى شرائح. تقشر الجزرة وتقطع إلى مكعبات صغيرة.

يقطع لحم صدر الدجاج إلى قطع من ٢٫٥ سم، ويخلط لحم الدجاج مع الملح ودقيق الذرة وبياض البيض المخفوق قليلاً. يخلط المزيج جيداً.

تقلى قطع الدجاج في الزيت الساخن حتى يتغير لونها ثم تصفى جيداً.

تسخن ملعقتا طعام من الزيت في القدر ويقلى فيها اللوز حتى يصبح لونه ذهبياً. يصفى بعدها اللوز المقلي فوق محارم المطبخ الورقية.

يضاف الزنجبيل المبشور ومكعبات الجزر إلى المقلاة ويقلى الاثنان برفق لمدة دقيقة واحدة، ثم تضاف إليهما بقية الخضار. تقلى الخضار معاً حتى تنضج وإنما تبقى هشة، شرط تحريكها باستمرار. يضاف إليها لحم الدجاج ويسخن الكل معاً. تضاف من ثم الصلصة وتخلط جيداً، ثم يضاف اللوز.

Akram Serry
akramserry@yahoo.com
AKRAM S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

البيتزا الصغيرة المخبوزة أو المقلية

الكمية تصنع ١٦ قطعة

بيتزا صغيرة
ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية
نصف ملعقة صغيرة من السكر
ثلث كوب من الماء الفاتر
كوب من الدقيق (الطحين)
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من زيت الزيتون
ربع كوب من جبنة بارميسان.

الطبقة العلوية
نصف كيلوغرام من البندورة (الطماطم) الحمراء المقشرة والمفرومة ناعماً
٤٢٥غ من البندورة المعلبة المفرومة
فص ثوم
رأس متوسط من الفلفل الأحمر، مفروم ناعماً
نصف ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة طعام من الصعتر الطازج المفروم
ملعقة طعام من الحبق الطازج المفروم
نصف كوب من الجوز المفروم.

التحضير

تخلط الخميرة مع السكر والماء في وعاء صغير، ثم تغطى وتترك في مكان دافئ لمدة ١٠ دقائق تقريباً حتى يتضاعف حجم المزيج.

يخلط الدقيق مع الملح في وعاء ويضاف إليهما مزيج الخميرة وزيت الزيتون.

يخلط الكل للحصول على عجينة طرية.

تدعك العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى تصبح العجينة طرية ومرنة. (يمكنك أيضاً استعمال خلاط الطعام لدعك العجينة).

توضع العجينة في وعاء مدهون بالزيت وتغطى وتحفظ في مكان فاتر لمدة ساعة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها. تدعك العجينة من ثم فوق سطح مكسو بالدقيق حتى تصبح طرية.

تقسم العجينة ١٦ قسماً ويرق كل قسم إلى دائرة قطرها ٤ سم.

تخبز دوائر العجين في الفرن حتى تصبح وردية اللون.

ثم تغطى الدوائر المخبوزة بخليط البندورة والجوز وتزين بأوراق الصعتر الطازجة وتقدم فاترة أو ساخنة.

خليط البندورة

تخلط البندورة مع الثوم والسكر والفلفل والأعشاب في قدر فوق النار. يطهى المزيج من دون غطاء حتى الحصول على صلصة كثيفة.

ملاحظة: يمكن قلي دوائر عجين البيتزا في الزيت الساخن حتى تحمر جيداً وتنضج تماماً. تصفى بعدها من الزيت فوق محارم المطبخ الورقية. تغطى دوائر البيتزا الساخنة بحشوة البندورة، علماً أنه يمكن تحضير هذه الحشوة مسبقاً.

Akram Serry
akramserry@yahoo.com
Akram Serry

Akram Serry

بارمجيانا الباذنجان

التحضير

يقطع الباذنجان إلى شرائح من سم. توضع الشرائح على مصبغات حديدية فوق صواني الخبز ويرش فوقها الملح الخشن. تترك منقوعة في الملح لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تشطف بالماء البارد وتصفى وتجفف فوق محارم المطبخ الورقية.

ترصف شرائح الباذنجان في طبقة واحدة في صوانٍ فرن مدهونة بالقليل من الزيت. تدهن هذه الشرائح بالزيت وتشوى من الجهتين حتى تحمرّ قليلاً. تصفى شرائح الباذنجان فوق محارم المطبخ الورقية. يحمى الزيت الإضافي في قدر، ويضاف إليه الثوم والبصل. يقلى الاثنان مع التحريك حتى يذبل البصل. تضاف بعدها البندورة المهروسة، ومعجون البندورة والسكر. يطهى الكل من دون غطاء لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يتكاثف المزيج قليلاً. يضاف من ثم الحبق. يدهن طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن سعته ٨ أكواب بالقليل من الزيت. تسكب فيه نصف كمية مزيج البندورة، ثم ترصف فوقه شرائح الباذنجان، وبعدها نصف شرائح الموزاريلا، وترش فوقها جبنة البارميسان. تكرر العملية نفسها مع الكمية الباقية من مزيج البندورة، وشرائح الباذنجان، وشرائح الموزاريلا وجبنة البارميسان. يخبز الطبق الزجاجي من دون غطاء في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو حتى تذوب الجبنة. يمكن تقديم هذا الطبق مع معكرونة النودلز المسلوقة.

الكمية تكفي ٦ أشخاص

- كيلوغرام من الباذنجان الكبير (رأسان كبيران)
- ملح خشن
- نصف كوب من زيت الزيتون
- ملعقتا طعام إضافيتان من زيت الزيتون
- بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
- فصا ثوم مهروسان
- علبتان من البندورة المهروسة (وزن كل منهما ٤٢٥ غ)
- ملعقتا طعام من معجون البندورة
- ملعقة صغيرة من السكر
- ربع كوب من الحبق الطازج المفروم
- نصف كيلوغرام من جبنة الموزاريلا المقطعة إلى شرائح، ثلث كوب من جبنة بارميسان المبشورة.

Akram Serry

Akram Serry

السلمون المخلل

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

Reproduction Interdite

الكمية تكفي
٥ إلى ٦ أشخاص

شريحة وزنها
كيلوغرام واحد
من السلمون
الطازج، تم
الاحتفاظ
بالقشرة على جهة
واحدة منها
كوبان من الملح
الخشن
كوب من السكر.

صلصة التحليل
٣ إلى ٤ رؤوس من
البصل الأخضر
المفروم ناعماً
كوبان من زيت
الزيتون
كوب من عصير
الليمون
٨ إلى ١٠ حبات
كاملة من الفلفل
الأسود.

التحضير

يخلط السكر مع الملح الخشن.

توضع نصف كمية هذا الخليط في طبق زجاجي، وتبسط فوقها شريحة السلمون. تسكب من ثم الكمية الباقية من خليط السكر والملح لتغطية كل الشريحة.

تحفظ شريحة السمك في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة.

تخرج الشريحة من الثلاجة وتغسل بالماء البارد ثم تجفف بمحارم المطبخ الورقية. يحضر خليط من الليمون وزيت الزيتون والبصل الأخضر المفروم وحبات الفلفل الأسود.

يسكب هذا الخليط فوق شريحة السلمون وتترك الشريحة في الثلاجة لمدة ٣ إلى ٤ ساعات.

ترفع الشريحة من الصلصة وتقطع بواسطة سكين حادة إلى شرائح رقيقة جداً وتقدم مع الخبز الأسمر والزبدة كنوع لذيذ من المقبلات.

Akram Serry
ak2serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مثلثات ديم سيم

الكمية تصنع ٢٥ إلى ٣٠ قطعة

كوب ونصف الكوب من لحم القريدس المفروم
نصف كوب من لحم الدجاج المفروم
بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
كوب من الملفوف المفروم ناعماً
بيضة واحدة
بياض بيضة واحدة
ملعقتا طعام من دقيق الذرة
ملعقة طعام من صلصة الصويا
ملعقتان صغيرتان من زيت السمسم
٢٥٠غ من رقاقات الونتون الجاهزة
زيت للقلي.

التحضير

يخلط البصل المفروم ناعماً مع الملفوف المفروم ناعماً، والقريدس المفروم، ولحم الدجاج المفروم، والبيضة، ودقيق الذرة، وصلصة الصويا وزيت السمسم. يخلط المزيج جيداً.

تسكب ملعقة صغيرة من هذا المزيج على جهة واحدة من مربع وِنتون، ثم يطوى المربع للحصول على شكل مثلث. يضغط على حواف المثلث جيداً بعد مسحها بمزيج بياض البيض بواسطة الفرشاة أو الأبهام.

تغمس مثلثات الديم سيم في الزيت الساخن وتقلى حتى تصبح بنية ذهبية. ترفع من الزيت وتصفى فوق محارم المطبخ الورقية وتقدم مع صلصة الصويا أو الصلصة الحلوة والرائبة.

عجينة الوِنتون

بيضة واحدة
ملح
كوبان من الدقيق (الطحين) العادي
ثلاثة أرباع الكوب من الماء.

التحضير

تخفق البيضة مع الماء في وعاء عميق. يضاف إليها الدقيق ويدعك المزيج للحصول على عجينة متماسكة. تغطى العجينة بقطعة قماش رطبة وتترك جانباً لمدة نصف ساعة حتى ترتاح.

ترق العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق حتى تصبح رقيقة مثل الورقة. تقطع حواف العجينة بواسطة سكين حادة للحصول آخيراً على مربع حجمه ٣٨/٣٨ سم.

يقطع هذا المربع إلى مربعات صغيرة حجمها ٨ سم بمساعدة المسطرة. توضع مربعات الوِنتون في صينية وتغطى بقطعة قماش رطبة حتى تصبح جاهزة للاستعمال.

صدر البط

الكمية تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

صدرا بط
٢٥٠غ من القريدس المتوسط الحجم
بصلة متوسطة مفرومة خشناً
رأسان من البصل الأخضر مقطعان إلى شرائح
فصا ثوم مفرومان ناعماً
٣ حبات من اليقسون النجمي (نوع من التوابل)
٤ حبات كبش قرنفل
ملح
نصف كوب من عصير التمر الهندي
ربع كوب من السكر أو العسل
علبة من براعم الخيزران المقطعة إلى شرائح
ملعقتا طعام من صلصة الصويا
٣ ملاعق طعام من دقيق الذرة
٤ إلى ٥ حبات من الفطر الأسود منقوعة في الماء ومصفاة
٥ إلى ٧ ملاعق طعام من الماء
جزرتان مقطعتان إلى شرائح.

التحضير

يسلق صدرا البط مع الملح والبصل والبصل الأخضر والثوم واليقسون النجمي مع كمية من الماء حتى ينضج البط ويصبح طرياً. يرفع بعدها من القدر. في الماء نفسه، يسلق القريدس حتى يصبح لونه وردياً، ثم يرفع من القدر ويقشر وينظف.

يسخن الزيت في مقلاة ويقلى فيه صدرا البط حتى يصبح لونهما وردياً. يمكنك أيضاً شواؤهما في الفرن. يقطع كل صدر بط إلى شرائح وترصف الشرائح في طبق وتحفظ ساخنة.

ينقع التمر الهندي في الماء البارد، ثم يصفى. يخلط عصير التمر الهندي مع العسل وصلصة الصويا ودقيق الذرة المذوب في الماء.

تطهى الصلصة فوق النار حتى تتكاثف قليلاً. يخلط الفطر مع القريدس وبراعم الخيزران والجزر ويضاف هذا المزيج إلى الصلصة. يطهى الكل لمدة دقيقتين.

يصب هذا المزيج فوق شرائح لحم البط ويزين باليقسون النجمي ويقدم الطبق فوراً.

مع الفطر والقريدس

Akram Serry
Akram Serry
akram12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

البازلاء الدجاج

التحضير

بوضع الزيت والزبدة في مقلاة فوق النار. يقلى فيهما البصل حتى ينذبل.

يضاف من ثم لحم الدجاج مع الملح ويتابع القلي حتى يتغير لون لحم الدجاج.

تضاف البازلاء، والجزر، والكوسا، ومعجون البندورة، والفلفل الأبيض والبهار الحلو، يتابع الطهو لمدة 5 دقائق إضافية. ترفع المقلاة عن النار ويترك المزيج جانباً.

تحضير الصلصة البيضاء المتوسطة الكثافة

٣ ملاعق طعام من الزبدة
٣ ملاعق طعام ونصف الملعقة من الدقيق
كوبان ونصف الكوب من مرقة الدجاج
ملعقتا طعام من القشدة الطازجة
٢٠٠ غ من الجبنة المتنوعة
نصف ملعقة صغيرة من الملح الطيب
ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.

التحضير

تسخن الزبدة في قدر فوق النار حتى تذوب. يضاف إليها الدقيق ويحرك بملعقة خشبية أو بشريط معدني للحصول على مزيج ناعم.

تضاف مرقة الدجاج، والملح، وجوزة الطيب والفلفل الأبيض. يخلط الكل معاً حتى تظهر الفقاقيع في الصلصة وتصبح كثيفة.

تضاف القشدة الطازجة إلى الصلصة وتخلط معها.

تضاف من ثم نصف كمية الجبنة المتنوعة إلى الصلصة ويحتفظ بالبقية لتغطية سطح اللازانيا.

يسكب مقدار كاف من الماء في قدر كبيرة ويغلى مع ملعقة طعام من الملح.

تضاف رقاقات اللازانيا، الواحدة تلو الأخرى، إلى الماء المغلي وتساق حتى تصبح طرية، ثم ترفع من القدر وتغسل في الماء البارد وتجفف بمحارم المطبخ الورقية.

يدهن قعر طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن أو صينية عادية بالزبدة.

ترصف طبقة من رقاقات اللازانيا في قعر الصينية وتغطى بطبقة من الصلصة البيضاء. توضع من ثم طبقة أخرى من رقاقات اللازانيا وتغطى بطبقة من مزيج اللحم. توضع من ثم طبقة ثالثة من رقاقات اللازانيا وتغطى بالصلصة. تكرر العملية على هذا النحو حتى بسط آخر طبقة من رقاقات اللازانيا شرط تغطيتها بقية الصلصة البيضاء.

يرش القليل من الجبنة في الأعلى وتخبز اللازانيا في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها وردي اللون.

تقدم اللازانيا كطبق أساسي مع السلطة الخضراء.

نصف كيلوغرام من لحم الدجاج المفروم على نحو متوسط
كوب من حبات الذرة
نصف كوب من البازيلا
كوب من الجزر المقطع إلى مكعبات صغيرة
حبتا كوسا مقطعتان إلى مكعبات صغيرة
بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
علبة من رقاقات اللازانيا البيضاء
وصفة صلصة بيضاء
ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ربع ملعقة صغيرة من البهار الحلو
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ملعقتا طعام من الزيت
ملعقة طعام من الزبدة.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
Victoria Adelian تنسيق

كرات البندورة والبصل

٣ أكواب من الدقيق (الطحين) العادي
ملعقتان صغيرتان من الخميرة المجففة
ملعقة طعام من السكر
ملعقتان صغيرتان من الملح
ملعقة طعام من زيت الزيتون
كوب من الحليب الفاتر
بيضة مخفوقة قليلاً.

حشوة البندورة
٤ رؤوس بندورة (طماطم) ناضجة ومتوسطة الحجم
ملعقة طعام من زيت الزيتون
بصلتان متوسطتان، مقطعتان إلى شرائح
فص ثوم مهروس
ملعقة طعام من جبنة بارميسان المبشورة
ملعقة طعام من الصعتر الطازج المفروم.

تحضير حشوة البندورة

تقشر رؤوس البندورة وتنزع منها البذور وتفرم. يسخن الزيت في قدر ويقلى فيه البصل والثوم، مع التحريك، حتى يذبل البصل. تضاف البندورة، والجبنة، والصعتر. يتابع الطهو مع التحريك، لمدة ٥ دقائق. تغطى من ثم القدر ويطهى محتواها لمدة ٥ دقائق أو حتى تنضج البندورة، مع التحريك بين الحين والآخر. تزين الحشوة بالزيتون الأسود والصعتر الطازج.

تحضير الكرات

ينخل الدقيق فوق وعاء كبير، وتضاف إليه الخميرة مع السكر والملح وذلك كوب من حشوة البندورة. يخلط الكل جيداً. يضاف من ثم الزيت وكمية كافية من الحليب للحصول على عجينة طرية.
تدعك العجينة فوق سطح مكسو بالقليل من الدقيق لمدة ١٠ دقائق أو حتى تصبح العجينة طرية ومرنة. توضع العجينة في وعاء مدهون بالزيت، وتغطى وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها. تقلب العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق وتدعك حتى تصبح طرية. تقرص العجينة إلى كرات صغيرة. ترصف هذه الكرات في صينية فرن مدهونة بالزيت. يحرز شقان متقاطعان في أعلى كل كرة عجين وتترك كرات العجين في مكان دافئ لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها تقريباً.
تدهن كرات العجين بالبيضة المخفوقة وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو حتى تنبو كرات العجينة فارغة عند النقر عليها. يحشى الشقان المتقاطعان في كل كرة بحشوة البندورة وتزين الحشوة بالصعتر الطازج وحبة من الزيتون الأسود.

الدجاج مع الخضار

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

رأس ثوم أحمر كبير
رأس ثوم أصفر كبير
دقيق عادي
١٢ فخذ دجاج (القسم العلوي فقط بعد نزع العظام والجلد منه)
ربع كوب من زيت الزيتون
بصلتان متوسطتان، مقطعتان إلى شرائح سميكة
جزرة متوسطة مقطعة إلى قطع ورقتا غار.
مفرومتان فصا ثوم مهروسان
٤ شرائح من لحم البقر أو الحبش المدخن
ثلاثة أنواع الكوب من مرقة الدجاج أو اللحم
علبة وزنها ٤٢٥ غ من البندورة (الطماطم)
ملعقة طعام من معجون البندورة
ملعقتا طعام من البقدونس الطازج المفروم
ملعقة صغيرة من القصعين الطازج المفروم (اختياري)
حبتا كوسا متوسطتا الحجم، مقطعتان إلى شرائح سميكة
جزرة متوسطة مقطعة إلى قطع ورقتا غار.

التحضير

تقطع رؤوس الثوم إلى أربعة أقسام وتنزع منها البذور. تشوى قطع الثوم فوق المصبح على أن تكون القشرة من الأعلى إلى أن تصبح القشرة مجعدة وسوداء اللون. (يمكن شواء الثوم داخل الفرن) تنزع القشرة ويقطع الثوم إلى شرائح عرضها سم واحد. يوضع الدقيق في وعاء وتقلب فيه أفخاذ الدجاج قبل رجها للتخلص من فائض الدقيق.
تسخن ملعقتا طعام من الزيت في قدر ثقيلة ويقلى فيها البصل مع الثوم واللحم المدخن، مع التحريك، إلى أن يذبل البصل. تضاف من ثم مرقة اللحم أو الدجاج، والبندورة، والأعشاب، ومعجون البندورة. يطهى الكل من دون غطاء لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى تتكثف الصلصة.
تسخن بقية الزيت في قدر ويقلى فيها البصل مع الثوم واللحم المدخن، مع التحريك، إلى أن يذبل البصل. تضاف من ثم مرقة اللحم أو الدجاج، والبندورة، والأعشاب، ومعجون البندورة. يطهى الكل من دون غطاء لمدة ٥ دقائق تقريباً أو حتى تتكثف الصلصة.
توضع قطع الدجاج في طبق زجاجي مقاوم لحرارة الفرن ويسكب فوقها مزيج البندورة وقطع الكوسا والجزر وورق الغار وشرائح الفلفل. يخبز الطبق وهو مغطى في فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة وربع الساعة تقريباً أو حتى ينضج الدجاج والخضار.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

الفول أو فان المحشو بقشدة ماسكاربون

الكمية تكفي ٦ أشخاص

٦ قطع فول أو فان جاهزة ومجلدة (بالحجم الكبير)
صفار بيضة واحدة
٦ قطع مشمش
٦ حبات فريز (فراولة)
لوز مسلوق ومقشر ومن ثم محمص في الفرن ليصبح وردي اللون
كوب من سكر الكراميل سكر ناعم
١٠٠غ من جبنة ماسكاربون
كوب ونصف الكوب من القشدة المخفوقة (٤/٣ كوب من القشدة النباتية و٤/٣ كوب من القشدة الحيوانية
وملعقتا طعام من السكر) بضع قطرات من خلاصة اللوز (اختياري).

التحضير

ترصف قطع الفول أو فان الدائرية في صينية مكسوة بورق البرشمان. ينهن سطحها بصفار البيض وتخبز لمدة ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة تقريباً في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تنتفخ ويكبر حجمها وتصبح وردية اللون. في مقلاة غير لاصقة، يسخن كوب من السكر فوق نار متوسطة حتى يذوب ويصبح بلون الكراميل. تقطع شريحة من أعلى كل قطعة فول أو فان للحصول على ٦ أغطية. تغمس هذه الأغطية في الكراميل الساخن، ثم تغمس في اللوز المحمص وتحفظ جانباً.

تحضر حشوة القشدة وتحشى كل قطعة فول أو فان بحشوة جبنة الماسكاربون باستعمال كيس الحلويات. تغطى الحشوة في كل قطعة فول أو فان بغطاء واحد ويرش فوقه السكر الناعم. تزين قطع الفول أو فان بقطع المشمش والفراولة وتقدم كنوع من الحلوى الخفيفة.

حشوة جبنة الماسكاربون

تخفق القشدة الطازجة حتى تتنفخ وتصبح بيضاء اللون. تضاف إليها جبنة الماسكاربون وملعقتا طعام من السكر الناعم ويتابع الخفق حتى الحصول على قشدة ناعمة.

Akram Serry

Akram Serry

كنايه بجبنة الروكفور

التحضير

تخفق القشدة الطازجة حتى تصبح بيضاء وكثيرة الرغوة، ثم تترك جانباً.

تخفق الجبنة الزرقاء مع الزبدة للحصول على مزيج ناعم وقشدي.

يخلط مزيج الجبنة الزرقاء مع القشدة الطازجة للحصول على مزيج خفيف. يستعمل كيس الحلويات لسكب هذه الحشوة داخل كرات البات آشو، ثم تزين كل كرة بقطعة عنب أحمر. تقدم قطع البات آشو كنوع لذيذ من المقبلات.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

٢٠٠غ من جبنة الروكفور الزرقاء، علبة من كرات

البات آشو الجاهزة أو المحضرة في المنزل، ملعقتا طعام الى ثلاث ملاعق من الزبدة في حرارة

الغرفة، حبات عنب أحمر مشطورة إلى نصفين، ربع كوب من القشدة الحيوانية الطازجة المخفوقة.

كيفية تحضير البات آشو في المنزل

كوب من الماء

٦٠غ من الزبدة

كوب من الدقيق (الطحين)

٤ بيضات

رشة ملح.

التحضير

يسخن الماء مع الزبدة إلى أن تذوب الزبدة ويبدأ الماء بالغليان. تطفأ النار ويضاف الدقيق إلى محتوى القدر. يحرك المزيج بملعقة خشبية للحصول على عجينة دبقة ومتماسكة في شكل كتلة واحدة.

يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، وتخفق العجينة حتى تصبح دبقة. يستعمل كيس الحلويات المزود رأساً معدنياً عادياً لسكب كرات صغيرة من هذه العجينة في صينية غير لاصقة أو في صينية عادية مكسوة بورق البرشمان. يجب إبعاد الكرات عن بعضها قليلاً.

تخبز قطع البات آشو في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تنتفخ وتصبح وردية اللون وتصبح قاسية على اللمس.

يطفأ الفرن وتترك كرات البات آشو داخله لمدة ٣٠ دقيقة إضافية حتى تقسو أكثر فأكثر.

تقطع شريحة من أعلى كل كرة بات آشو وتحشى بمزيج الجبنة قبل تقديمها.

فاتّات الدجاج في خبز التورتيلا

التحضير

يسلق لحم الدجاج مع بصلة مقطعة إلى أربعة أقسام، والقليل من الملح، وورقة غار، و٥ حبات كاملة من الفلفل حتى ينضج اللحم. يترك بعدها اللحم جانباً حتى يبرد. يفتت لحم الدجاج ويخلط مع المايونيز، والقشدة الطازجة، والجبنة القشدية، والبصل والفلفل الأبيض. تسكب ملعقة أو ملعقتا طعام من هذا المزيج فوق طرف واحد من كل رغيف تورتيلا، ثم يلف الرغيف مثل السيجار وتقطع كل لفافة على نحو مائل إلى قطعتين. تزين قطع التورتيلا بالكيس والبندورة الصغيرة. ترصف قطع التورتيلا فوق مهد من الخس وتقدم كنوع لذيذ من المقبلات.

الكمية تصنع ٢٤ قطعة

٤/٣ كيلوغرام من لحم صدر الدجاج

٤/٣ كوب من المايونيز

٣ ملاعق طعام من القشدة الطازجة

٢٠٠غ من الجبنة القشدية

فصا ثوم

مهروسان وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض

٣ رؤوس من البصل الأخضر مفرومة ناعماً

كبيس خيار صغير الحجم للزينة

بندورة (طماطم) صغيرة للزينة

أوراق خس للزينة

١٢ رغيف تورتيلا (علبة كاملة).

الزوكوتو مع الغريز (الفراولة)

التحضير

يخفق البيض حتى يصبح شاحب اللون. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق. تضاف من ثم الفانيلا.

يوقف الخلاط ويضاف الدقيق إلى مزيج الجاتوه ويخلط الكل للحصول على مزيج خفيف وكثير الرغوة. يبسط ورق البرشمان في قعر صينية دائرية قطرها ٣٠ إلى ٣٥ سم.

يسكب فوقه مزيج الجاتوه ويخبز في الفرن لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة، ثم يخرج الجاتوه من الفرن ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.

يبسط ورق النايلون اللاصق داخل وعاء زجاجي متوسط العمق.

يقطع الجاتوه إلى مثلثات طويلة وترصف هذه المثلثات في قعر الطبق الزجاجي وعلى حوافه. تدهن مثلثات الجاتوه بعصير البرتقال لترطيبها. في وعاء آخر، تخلط القشدة المخفوقة (شرط الاحتفاظ ببعضها للزينة) مع الفراولة المفرومة والشوكولا المبشورة.

يبسط هذا المزيج فوق مثلثات الجاتوه، ثم توضع فوقه طبقة أخرى من مثلثات الجاتوه. يدهن سطح المثلثات بعصير البرتقال.

يغطى الجاتوه بورق النايلون اللاصق ويحفظ في الثلاجة لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو طوال الليل حتى يجمد.

يقلب الجاتوه ويزين بالقشدة المخفوقة التي تم الاحتفاظ بها، شرط استعمال كيس الحلويات المزود رأساً زخرفياً. يزين الجاتوه أيضاً بالفروالة ويحفظ مجدداً في الثلاجة حتى موعد التقديم.

وصفة جاتوه جينواز

كيلوغرام من الفريز (الفراولة) المفرومة ناعماً

٣ أكواب من القشدة الطازجة المخفوقة (كوبان من القشدة الحيوانية وكوب من القشدة النباتية وملعقتا طعام من السكر)

نصف كوب من الشوكولا السوداء المفرومة ناعماً جداً أو المبشورة (يمكن أيضاً استعمال الشوكولا البيضاء).

تحضير جاتوه جينواز

٦ بيضات في حرارة الغرفة

٣/٢ كوب من السكر الناعم

٣/٢ كوب من الدقيق (الطحين)

نصف كوب من عصير البرتقال.

Akram Serry
aram2serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

Victoria Advertising

سوشي

الأواماكي المقلوب

التحضير

توضع رقاقة النوري فوق لوح تقطيع جاف. تغمس اليدان في صلصة الخل ويؤخذ مقدار ملعقتيّ إلى ٣ ملاعق طعام من الأرز ويوضع في وسط رقاقة النوري. يبسط الأرز فوق كل رقاقة النوري على نحو متساوٍ باستعمال الأصابع، وتنثر فوقه ملعقة طعام من بذور السمسم البيضاء أو السوداء.

تقلب رقاقة النوري مع حشوتها فوق حصيرة اللف المغطاة بورق النايلون. ترصف قطع القريدس أو لحم السرطان مع شرائح الأفوكادو في الأعلى وتلف الحصيرة بإحكام لإبقاء المكونات في مكانها. تقطع كل لفافة إلى ٥ قطع، وترصف في طبق التقديم وتقدم مع الزنجبيل المخلل وصلصة الصويا.

٣ أكواب من الأرز المخلل
رقاقتان من النوري
زنجبيل مخلل للتقديم.

صلصة الخل
ملعقتا طعام من خل الأرز،نصف كوب من الماء.

رقاقات نوري
عيدان من لحم السرطان
شرائح سلمون طويلة ورفيعة
شرائح أفوكادو طويلة ورفيعة
بذور سمسم محمصة
لتغليف السوشي
فتات خبز ياباني مقلي لتغليف السوشي
كافيار قريدس لتغليف السوشي.

تكرر العملية نفسها مع فتات الخبز الياباني. يخلط ١٠٠ غ من لحم السرطان المفتت مع المايونيز ويستعمل الخليط لتغطية قطع الأواماكي إذا شئت أو للزينة.

يتم تحضير فتات الخبز الياباني المقلي على النحو التالي: يسخن الزيت في مقلاة ويرش فتات الخبز تدريجياً في الزيت الساخن حتى يصبح ذهبياً. ينقل فتات الخبز المقلي إلى محارم المطبخ الورقية بواسطة ملعقة ذات ثقوب للتخلص من الزيت الفائض، ثم يحفظ في علبة. يستعمل هذا الفتات لتغليف السوشي بدل بذور السمسم. كما يمكن اتباع الطريقة نفسها لنثر كافيار القريدس فوق الأرز، ومن ثم قلب كل الرقاقة مع حشوتها فوق الحصيرة المغطاة بورق النايلون.

ملاحظة: يجب تغطية حصيرة لف السوشي بورق النايلون مهما كان نوع الأواماكي المقلوب.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع ٣ أكواب من الأرز
كوب ونصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة
قطعة كومبو حجمها ٤ سم لتنكيه الأرز (اختياري)
٣ ملاعق طعام من خل الأرز الياباني
ملعقتا طعام من السكر
كوبان من الماء
ملعقة صغيرة من ملح البحر.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.

يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى.

ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تغطى القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم يجري التخلص من عشب الكومبو.

تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر.

ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى يذوب تماماً.

ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح).

تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون المقوى). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله لإعداد السوشي.

Akram Serry

Akram Serry

السوشي نيغري

التحضير

تبلل اليدان بصلصة الخل، ثم يؤخذ مقدار ملعقة أو ملعقتي طعام من الأرز المطهو في يد ويتولب على شكل أسطوانة مستطيلة حجمها ٤x٢x٢ سم. يوضع مقدار ضئيل من معجون الواسابي فوق الأرز ويغطى بحبة قريدس مسلوقة. تقطع شريحة التونة أو السمك الأبيض أو السلمون إلى شرائح حجمها ٦x٢x١ سم. توضع شرائح السمك فوق الأرز المخلل بمعدل شريحتين من السلمون وشريحتين من السمك الأبيض وشريحتين من الحبار. ترصف الأسطوانات في طبق التقديم وتقدم مع الزنجبيل المخلل وصلصة الصويا اليابانية. يمكن تقديم هذه الوصفة بمثابة كنابيه في الحفلات أو في أطباق صغيرة كجزء من الوجبة الرئيسية.

عند استعمال عيدان لحم السرطان، يجب وضع شريط عرضه ١/٢ سم حول النيغري.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع كواب من الأرز المخلل

نصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة
قطعة كومبو حجمها ٤ سم لتنكيه الأرز (اختياري)
ملعقة طعام من خل الأرز الياباني
٣/٤ الملعقة من السكر
٢/٣ الكوب من الماء
نصف ملعقة صغيرة من ملح البحر.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.

يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى. ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تغطى القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم يجري التخلص من عشب الكومبو. تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء. ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة. يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى ينوب تماماً. ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح). تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون للتهوئة). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله لإعداد السوشي.

كوب من الأرز المخلل.

صلصة الخل
ربع كوب من خل الأرز الياباني
كوب من الماء.

الطبقات العلوية
حبتا قريدس مسلوقتان ومسطحتان
شريحة تونة أو سلمون
شريحة من السمك الأبيض الطازج مثل الصول أو السمك المفاطح
٤ رؤوس حبار منظفة ومقشرة
عودان من لحم السرطان.

لفافات الفوتوماكي

التحضير

يحضر الأرز المخلل.

تحضر صلصة الخل في وعاء صغير وتوضع جانباً.

يغرز عود أسنان خشبي في طول كل حبة قريدس لمنعها من الانتفاف أثناء الطهو. تسلق حبات القريدس في الماء المغلي لمدة ٢ دقائق. ثم تغمس مباشرة في الماء البارد وتصفى.

ينزع عود الأسنان من حبة القريدس قبل تشييرها ونزع العرق الأسود منها. تحضر عجة بواسطة البيض والسكر.

يسلق الجزر وينقع الفطر مكدسة مثل جذع الشجرة. تلف الحصيرة بعناية وقوة لإبقاء المكونات في مكانها، ثم تقطع كل لفافة إلى ٨ قطع.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع ٣ أكواب من الأرز المخلل
كوب ونصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة
قطعة كومبو حجمها ٤ سم لتنكيه الأرز (اختياري)
٣ ملاعق طعام من خل الأرز الياباني
ملعقتا طعام من السكر
ملعقة صغيرة من ملح البحر.
كوبان من الماء.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.

يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى. ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تغطى القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر.

ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى ينوب تماماً.

ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح). تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون للتهوئة). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله.

تحتوي لفافات النوري السميكة على ٥ مكونات ذات ألوان متناقضة، تكون ملفوفة كلها في رقاقة نوري واحدة.

٣ أكواب من الأرز المخلل
٣ رقاقات نوري.

صلصة الخل
ربع كوب من خل الأرز
كوب من الماء.

الحشوات
٩ إلى ١٢ حبة قريدس عملاقة نيئة وغير مقشرة
٤ بيضات وربع كوب من السكر لإعداد عجة
كوبان من أوراق السبانخ المسلوقة في الماء الساخن
٣ ملاعق طعام ونصف الملعقة من صلصة الصويا اليابانية
جزرة واحدة مسلوقة ومقطعة إلى شرائح طويلة ورفيعة
٥ إلى ٦ حبات فطر شيتاكي منقوعة في الماء لمدة ٣٠ دقيقة ومن ثم مقطعة إلى شرائح طويلة ورفيعة
ملعقة طعام من الميرين، ملح أو عيدان من لحم السرطان، عيدان من سمك السالمون
شرائح أفوكادو
شرائح خيار، شرائح تونة أو أي حشوة مولة تفضلينها.

للتقديم
زنجبيل مخلل
صلصة صويا يابانية
حصيرة لف السوشي.

ملاحظة: لإعداد الفوتوماكي النباتي، يمكن استعمال ٨ أنواع من الخضار بدل ثمار البحر.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

كانيلوني الدجاج

٢٥٠ غ من رقاقات اللازانيا الطازجة (علبة واحدة)
صدر دجاج
ملح وفلفل
نصف باقة من أوراق الروكا المفرومة
نصف باقة من الحبق
الطازج المفروم
ربع كوب من الزيتون الأسود المفروم خشناً
ثلثا الكوب من القشدة الطازجة
٤ ملاعق طعام من زيت الزيتون
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من جبنة بارميسان.

الصلصة
ملعقتا طعام من الزبدة
رأسان من الكراث (البصل الصغير) مقطعان إلى مكعبات صغيرة
نصف ملعقة طعام من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من الخل الحلو
٣ رؤوس بندورة (طماطم) طازجة مفرومة أو علبة وزنها ٨٠٠ غ من البندورة الجاهزة.

تحضير الصلصة

تسخن الزبدة في قدر فوق النار، ويقلى فيها الكراث المفروم.

تضاف من ثم البندورة المفرومة ويطهى المزيج فوق نار خفيفة. يضاف إليه السكر والملح والخل الحلو. يطهى الكل معاً لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة.

تحضير اللازانيا

توضع كمية كافية من الماء في قدر وتضاف إليها ملعقة طعام من الملح. توضع القدر فوق النار حتى يغلي الماء. تضاف من ثم ملعقة طعام من زيت الزيتون. تسلق أوراق اللازانيا، الواحدة تلو الأخرى، لمدة دقيقة واحدة في الماء المغلي ثم تصفى وتسطح جذباً حتى تبرد.

تحضير الحشوة

يطهى صدرا الدجاج حتى ينضجان، ثم يوضعان في الخلاط الكهربائي ويفرمان خشناً.

تضاف الروكا المفرومة، والحبق، والزيتون الأسود، والجبنة، والقشدة، وزيت الزيتون ورشة من الملح والفلفل الأسود إلى لحم الدجاج المفروم.

تقطع كل رقاقة لازانيا إلى نصفين.

يوضع القليل من حشوة الدجاج على طرف كل قطعة لازانيا وتلف الرقاقة بإحكام على أن تكون جهة الوصل إلى الأسفل عند وضع اللفافات في الطبق.

تسكب صلصة البندورة في قعر طبق زجاجي مقاوم للحرارة.

ترصف قطع الكانيلوني فوق هذه الصلصة وترش فوقها جبنة البارميسان.

تخبز قطع الكانيلوني في فرن حرارته ٣٢٥ درجة فهرنهايت لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصبح سطحها وردي اللون.

ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

لفافات السلمون المدخن (تيماكي)

٣ أكواب من الأرز المخلل
٤ رقاقات من النوري
زنجبيل مخلل.

الحشوات
سلمون مدخن
٤ رؤوس من البصل الأخضر، خيار
رأس أفوكادو
عيدان من لحم السرطان
عصير ليمونة
بذور سمسم.

التحضير

يحضر الأرز المخلل.
يقطع السلمون المدخن طولياً إلى شرائح طويلة عرضها ١/٢ سم.
يقطع البصل الأخضر إلى شرائح طويلة.
يقطع الخيار إلى شرائح.
يقطع رأس الأفوكادو إلى شرائح ويدهن بعصير الليمون.
تمرر رقاقات النوري فوق نار خفيفة جداً لنحو ثانيتين لجعلها هشة وإبراز نكهتها. تقطع كل رقاقة نوري بالعرض إلى نصفين.
توضع ملعقتا طعام من الأرز المخلل في كل قطعة نوري ويبسط الأرز فوق كل الرقاقة.
توضع بعدها الحشوات التي اخترتها على نحو مائل فوق الأرز للحصول على شكل مخروطي.
تلف رقاقة النوري مع حشوتها ثم يضغط عليها برفق وترصف في طبق التقديم.
ملاحظة: يمكن استعمال السلمون المدخن المفروم لحشو اللفافات، ومن ثم رش بذور السمسم فوقها.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع ٣ أكواب
من الأرز المخلل
كوب ونصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة
قطعة كومبو حجمها ٤ سم لتنكيه الأرز (اختياري)
٣ ملاعق طعام من خل الأرز الياباني
ملعقتا طعام من السكر
كوبان من الماء
ملعقة صغيرة من ملح البحر.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.
يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى.
ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه كوبان من الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تغطى القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم يجري التخلص من عشب الكومبو.
تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر.
ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى يذوب تماماً.
ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح).
تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون للتهوئة). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

لفافات الفوتكانواكي

٣ أكواب من الأرز المخلل
رقاقتان من النوري.

صلصة الخل
ربع كوب من الخل
كوب من الماء.

الطبقات الحلوية
نصف أو ثلاث كوب من لحم السرطان
مجون وأسابي
ثلث كوب من كافيار السامون أو الكافيار الأحمر
كيار أو خيار صغير أو أي خضار خضراء للزينة.

للتقديم
زنجبيل مخلل
صلصة صويا يابانية.

هذه اللفافات عبارة عن شريط من رقاقات النوري ملفوف عمودياً حول الأرز مع طبقات علوية نيئة مثل السلمون والكافيار والأيكورا. ويمكن أن تحتوي اللفافات على لحم السرطان المفتت أو الذي في شكل كتل.

التحضير

تقطع كل رقاقة نوري بالعرض للحصول على ١٢ شريطاً بحجم ١٤×٣ سم. تغمس اليدان في صلصة الخل، ثم يؤخذ مقدار ملعقة أو ملعقتي طعام من الأرز المخلل باليد ويعصر للحصول على شكل مستطيل بحجم ٤×٢×٣ سم. يلف شريط نوري حول مستطيل الأرز ويلصق الشريط بواسطة الأرز المخلل. توضع ملعقتان صغيرتان من الكافيار والقليل من الكيار المخلل فوق الشريط أو يمكن تزيينه بالخيار الأخضر. تكرر العملية نفسها مرات عدة للحصول على المزيد من اللفافات مع إمكانية استعمال لحم السرطان أو أي نوع من ثمار البحر. تقدم اللفافات مع الزنجبيل المخلل وصلصة الصويا اليابانية.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع ٣ أكواب من الأرز المخلل

كوب ونصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة
قطعة كومبو حجمها ٤ سم لتنكيه الأرز (اختياري)
٣ ملاعق طعام من خل الأرز الياباني، ملعقتا طعام من السكر، كوبان من الماء
ملعقة صغيرة من ملح البحر.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.
يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى. ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه كوبان من الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تغطى القدر ويعلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم يجري التخلص من عشب الكومبو. تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر. ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى يذوب تماماً.
ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح).
تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون المتهوئة). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

سمك البزري مع الطرطور

الكمية تكفي 4 أشخاص

كيلوغرام من سمك البزري المنظف والمغسول والمصفى
دقيق (طحين) وملح وفلفل أسود
زيت لقلي السمك.

صلصة الطرطور
كوب من الطحينة
كوب من الماء
فص ثوم مهروس مع الملح
عصير ليمونة واحدة
بقدونس مفروم لزينة.

التحضير

يخلط الدقيق مع الملح والفلفل الأسود، ويغمس السمك في هذا المزيج. يسخن الزيت جيداً في مقلاة عميقة نوعاً ما. يقلى فيه السمك الصغير على دفعات حتى يصبح هشاً.

يوضع السمك المقلي فوق محارم المطبخ الورقية للتخلص من الزيت الفائض.

تحضر صلصة الطرطور بمزج الطحينة مع الماء للحصول على خليط ناعم وقشدي. يضاف حينها الثوم وعصير الليمون والملح.

تسكب صلصة الطرطور فوق السمك المقلي أثناء التقديم أو تقدم صلصة الطرطور بجانب السمك المقلي.

يزين الطبق بالبقدونس المفروم وشرائح الليمون.

يقدم الطبق مع الخبز العربي كنوع لذيذ من المقبلات.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

شرائح اللحم
مع صلصة البندورة والحبق

التحضير

تلف كل شريحة لحم بشريحة من اللحم الإيطالي المعلب وورقة حبق ونصف ملعقة صغيرة من جبنة البارميسان. تحضر لفافات اللحم وتحفظ جانباً.

يسخن الزيت والزبدة وتقلى فيه لفافات اللحم ثم تحفظ جانباً في مكان دافئ. يرمى معظم الزيت الموجود في المقلاة ويحتفظ ببعضه فقط لقلي الثوم. تضاف البندورة المفرومة، ومعجون البندورة، والحبق المفروم إلى الثوم ويطهى الكل معاً لمدة ٥ دقائق.

توضع لفافات اللحم في الصلصة وتطهى معها لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق.

يقدم الطبق ساخناً مع الأرز المطهو.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

١٠ الى ١٢ شريحة من اللحم الرقيقة جداً (مثل شرائح الجامبون البقري)
١٠ إلى ١٢ شريحة من لحم البقر الإيطالي المعلب
زيت وزبدة لقلي اللحم
١٠ إلى ١٢ ورقة حبق
٦ الى ٧ ملاعق طعام من جبنة البارميسان المبشورة
علبة وزنها ٨٠٠ غ من البندورة (الطماطم) المفرومة
باقة من الحبق
المفسول والمفروم ناعماً
٤ إلى ٥ فصوص ثوم مهروسة مع الملح
ملعقة طعام من معجون البندورة.

Akram Serry
akramserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

بوظة الشوكولا الأوروبية

التحضير

يخفق صفار البيض حتى يصبح كثيفاً ويلون الليمون. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج خفيف وكثير الرغوة. تضاف إليه الفانيلا، ومن ثم القشدة المخفوقة. في وعاء آخر، يخفق بياض البيض حتى يصبح خفيفاً ثم يضاف إليه السكر ويخفق معه للحصول على مزيج خفيف. يضاف بياض البيض إلى مزيج القشدة، او يخلط بواسطة ملعقة خشبية برفق. تذوب الشوكولا شبه الحلوة في المايكروويف ثم تترك لبعض الوقت حتى تبرد قليلاً وتضاف إلى المزيج. يسكب المزيج في وعاء محكم الاغلاق ويحفظ في قسم التجليد من الثلاجة حتى يجمد.

تقدم البوظة في أكواب البوظة أو تسكب في قوالب زخرفية وتفرغ من القوالب بعد أن تجمد تماماً. تزين البوظة بالبندق أو اللوز المحمص والمفروم.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

صفار بيضتين
ملعقتا طعام من السكر
رشة فانيلا
كوب من القشدة الطازجة المخفوقة
بياض بيضتين
ملعقة طعام من السكر
١٥٠غ من الشوكولا شبه الحلوة، بضع حبات من البندق او اللوز المفروم خشناً للزينة.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

عصير البرتقال البارد مع المياه الغازية

الكمية تكفي شخصاً واحداً

نصف كوب من المياه الغازية
نصف كوب من عصير البرتقال الطازج
ملعقة طعام من عصير الرمان الحلو.

التحضير

تخلط المياه الغازية الباردة مع عصير البرتقال الطازج في كوب طويل.
يضاف الى المزيج عصير الرمان.
يزين الكوب بشريحة برتقال وحبة كرز حمراء وورقة نعناع.

Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دوفيكيان

تصوير: وفاء الدناصيف

باستا أرابياتا

التحضير

توضع قدر من الماء المملحة فوق النار حتى الغليان. تضاف إليها المعكرونة وتسلق لمدة ٩ إلى ١١ دقيقة حتى تنضج المعكرونة ولكن من دون أن تصبح طرية جداً. تصفى المعكرونة من الماء وتعاد إلى القدر حتى تبقى فاترة.

أثناء سلق المعكرونة، تطهى رؤوس الفلفل الحريف قليلاً في زيت الزيتون لتتكيه الزيت بطعم الفلفل الحريف. وإذا كنت لا تحبين ذلك، يمكنك الاستغناء عن قلي الفلفل الحريف. تضاف البندورة إلى الفلفل وترفع حرارة النار ويترك المزيج حتى يغلي. يضاف من ثم معجون البندورة لتصبح الصلصة كثيفة.

ملاحظة: يمكن خلط الكزبرة الطازجة مع المعكرونة حسب الرغبة.

الكمية تكفي ٤ أشخاص
نصف كيلوغرام من البندورة (الطماطم) المقشرة والمفرومة
ملعقتا طعام من معجون البندورة
بضعة رؤوس من الفلفل الأحمر الحريف المجفف أو الطازج
٣ ملاعق طعام من زيت الزيتون
٥٠٠غ من معكرونة بيني penne

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
AWS

Akram Serry

Akram Serry

شرائح السلمون على الطريقة الريفية

الكمية تكفي ٤ أشخاص

نصف كوب من الجوز
نصف كوب من الصنوبر
باقة من الكزبرة المفرومة (حسب الرغبة)
رأس من البصل متوسط الحجم مفروم ناعماً
٦ فصوص ثوم مهروسة مع الملح
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
٥ ملاعق طعام من زيت الزيتون
ملعقة طعام من الزبدة الطرية
٤ شرائح سلمون، وزن كل منها ٢٠٠ إلى ٢٥٠ غ
٤ ملاعق طعام من زيت الزيتون لشرائح السمك.

لتحضير

تحمى مقلاة غير لاصقة وتضاف إليها ٤ ملاعق طعام من زيت الزيتون. تقلى كل واحدة من شرائح السلمون على الوجهين إلى أن يتغير لونها. لكن يجب عدم الإفراط في القلي.

ترفع شرائح السمك من المقلاة ويرش فوقها الملح والفلفل، ثم ترصف في صينية خبز غير لاصقة. توضع ملعقتا طعام من الحشوة فوق كل شريحة سمك ثم تشوى لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق في فرن حرارته ٢٠٠ درجة فهرنهايت على الأكثر. تقدم شرائح السمك المشوية مع الفتوتشيني الأخضر أو البطاطا والخضار.

تحضير الحشوة

يفرم الجوز والصنوبر فرماً متوسطاً.

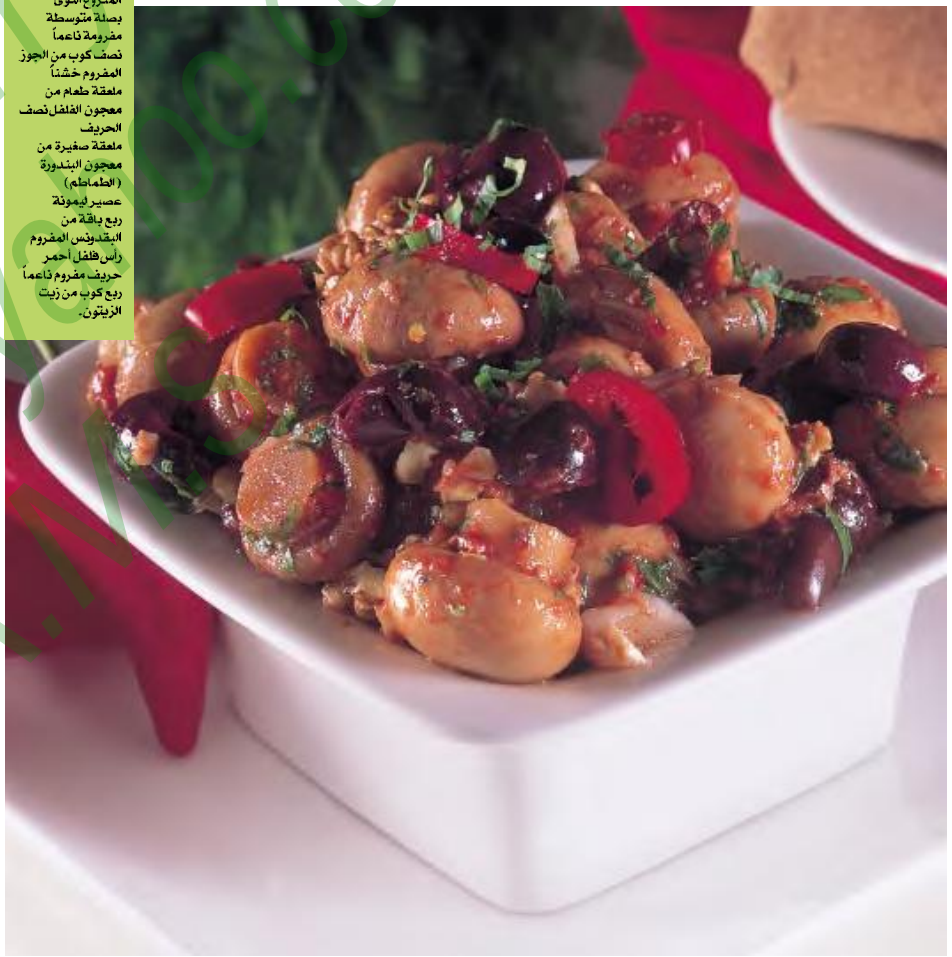
تسخن ٥ ملاعق طعام من زيت الزيتون ويقلى فيها الثوم مع البصل حتى يتغير لونهما. يضاف حينها مزيج الجوز والصنوبر مع الكزبرة المفرومة. يقلى الكل لبضع دقائق ثم يترك جانباً حتى يبرد. يخلط هذا المزيج مع ملعقة طعام من الزبدة الطرية للحصول على قوام المعجون.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

سلطة الفطر والجوز



التحضير

يخلط الفطر مع الزيتون، والجوز المفروم خشناً، ومعجون البندورة، ومعجون الفلفل، وعصير الليمون، والفلفل الحريف المفروم وزيت الزيتون. يضاف من ثم البقدونس المفروم. تسكب هذه السلطة في طبق التقديم وتقدم كنوع من المقبلات مع الخبز العربي.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

علبة من حبات الفطر الكاملة، مصفاة
نصف كوب من الزيتون الأسود المنزوع النوى
بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
نصف كوب من الجوز المفروم خشناً
ملعقة طعام من معجون الفلفل نصف الحريف
ملعقة صغيرة من معجون البندورة (الطماطم)
عصير ليمونة
ربع باقة من البقدونس المفروم
رأس فلفل أحمر حريف مفروم ناعماً
ربع كوب من زيت الزيتون.

بوظة شرقية

الكمية تكفي ١٠ أشخاص

٤ أكواب ونصف الكوب من الحليب
كوب من السكر
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من السحلب
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من النشاء
ربع ملعقة صغيرة من الفانيلا أو ماء الورد
قطعتان صغيرتان من المستكة مطحونتان
مع ملعقة طعام من السكر، كوب من الحليب البودرة.

التحضير

يذوب السحلب والنشاء في القليل من الحليب. تطحن المستكة مع السكر ثم تخلط كل المكونات مع بعضها باستثناء ماء الورد. يطهى المزيج فوق النار، مع التحريك المستمر، حتى يصبح كثيفاً مثل اللبن. يضاف إليه عندئذ ماء الورد. يبرد المزيج جيداً ويوضع في الثلاجة حتى يجمد. حين يصبح جامداً يخفق بالخفاقة الكهربائية حتى الحصول على قوام دبق ومرن. يعاد المزيج إلى قسم التجليد من الثلاجة ويترك في وعاء بلاستيكي محكم الاغلاق حتى يجمد.

تقدم البوظة في أكواب البسكويت بعد تزيينها بالمستق الحليبي.

ملاحظة: يمكن تحضير البوظة الشرقية بالمقشدة من خلال استعمال كوبين فقط من الحليب إضافة إلى كوبين ونصف من القشدة الطازجة بدل بقية الحليب.

للحصول على البوظة بالشوكولا، تضاف الشوكولا المذوبة إلى المزيج قبل حفظه في قسم التجليد من الثلاجة.

للحصول على البوظة بالمستق الحليبي، يضاف كوب من المستق الحليبي المطحون ويضع قطرات من ملون الطعام الأخضر إلى البوظة بعد خفقها ومن ثم تحفظ في وعاء بلاستيكي محكم الاغلاق في قسم التجليد من الثلاجة.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

أقراص الكبة النيئة

الكمية تكفي
٥ الى ٦ أشخاص

كيلوغرام من لحم الغنم الهبر المدقوق (يحفظ في البراد لمدة ساعتين قبل استعماله)
كوبان من البرغل الناعم
بصلة صغيرة مبشورة
ملعقة طعام من الملح
ربع ملعقة طعام من الفلفل الأسود
رشة بهار حلو
نصف ملعقة طعام من الكمون
نصف ملعقة طعام من الحبق الناعم (اختياري)
ملعقتا طعام من معجون الفلفل الأحمر
نصف كوب من الصنوبر
مياه باردة (مع مكعبات من الثلج).

التحضير:

يغسل البرغل ويصفى، ويضاف إليه اللحم والملح والبصل والبهارات ويدعك للحصول على عجينة لزجة عبر إضافة المياه إلى المزيج بقدر ما يستلزم. ومن ثم تخلط حبوب الصنوبر مع المزيج، وتبل اليدان في المياه وتفرّص عجينة الكبة الى أقراص صغيرة بحجم لقمة واحدة. تنسّق الأقراص في طبق التقديم، وينثر عليها المزيد من الصنوبر وتقدّم مع سلطة خضراء.

السلطة:

رأسان من البندورة (الطماطم) حمراوان وصلبان، ينزع اللب منهما ويقطّعان الى مكعبات صغيرة
بصلة متوسطة الحجم مفرومة ناعماً
نصف باقة من البقدونس تغسل وتصفى وتفرم
رشة ملح ونصف ملعقة طعام من الفلفل الجريش
نصف باقة من النعناع الطازج (اختياري).

تخلط جميع المكونات المذكورة أعلاه معاً وتقدم مع أقراص الكبة النيئة.

akram serry
akram_serry@yahoo.com
+1 (7

Akram Serry

Akram Serry

سلطة الهليون

الصلصة:
رأسان من البندورة (الطماطم) المقشرة والمنزوعة البذور والمقطعة الى مكعبات صغيرة
فص مسحوق من الثوم
٣ ملاعق طعام من عصير الليمون
٦ ملاعق طعام من زيت الزيتون
٣ ملاعق طعام من الخل البلسمي، قليل من الملح والبهار والبقدونس المفروم.

التحضير:
يخفّف الهليون ويغسل ويوضع على النّار حتى الغليان. يتم التحقق من مدى نضوجه عبر نقره بطرف سكين، إذا اخترقه السكين بسهولة، ينزع من الوعاء ويغسل تحت المياه الباردة ومن ثم يجفف ويوضع جانباً.
تفرم حبات بصل الشمّار ناعمة جداً، وتنقع بالمياه الباردة وتحفظ في البراد لمدة ٢ الى ٣ ساعات.
تحضّر الصلصة عبر خلط جميع المكونات معاً.
تقطع شريحة سمك السلمون الى نصفين وتلف بها كل حبة هليون.
يوضع نصف كوب من بصل الشّمار المفروم الى جانب السلطة في كل طبق.
وتسكب صلصة البندورة (الطماطم) فوق السلطة.
تقدّم ٣ الى ٤ حبات هليون لكل ضيف.

الكمية تكفي ٤ الى ٥ أشخاص
رزمة من الهليون المسلوق
٢ الى ٣ حبات من بصل الشمّار المفرومة في شكل ناعم
٢٠٠ غم من شرائح سمك السلمون.

الدجاج مع معكرونة أوزو

الكمية تكفي ٥ الى ٦ أشخاص
دجاجة
كيسان من معكرونة أوزو Ozzo (بحجم الأرز وعلى شكله)
كوب من الذرة
كوب من الفطر المقطع
٢٠٠ غم من الجبنة المبشورة (مزيج الفروبار والقشقوان والموزاريلا)
نصف ملعقة طعام من السبع بهارات
ملعقتا طعام من الزبدة.

التحضير:
يطهى الدجاج حتى الغليان وينزع عنه الجلد وتستخرج منه العظام، ومن ثم يقطع الى مكعبات صغيرة.
تقلى معكرونة أوزو (Ozzo))Ozzo(المقلية حتى الغليان والى أن تصبح طرية.
مع الزبدة الى أن يتغير لونها قلياً ويميل الى الاصفرار.
تضاف ٧ أكواب من المياه وتطهى معكرونة أوزو والى أن تصبح طرية.
يخلط الدجاج والذرة والفطر ومعكرونة أوزو (Ozzo) مع السبع بهارات.
يدهن قعر صينية زجاجية بالزبدة.
يمدد المزيج في الصينية، وترش عليه الجبنة ويطهى في فرن محمى مسبقاً على حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت الى أن تذوب الجبنة.
يقدّم هنا الطبق ساخناً مع سلطة خضراء طازجة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مربى الفراولة (الفريز)

التحضير:

توضع حبات الفراولة (الفريز) في قدر فوق النار، بينما تسخن وتبدأ بالغليان، يضاف إليها السكّر ويستمر المزيج بالغليان لمدة ٢٠ دقيقة. انتبهي ألا يحترق المزيج على النار. عندما يصبح القطر كثيفاً، يرفع المزيج عن النار ويترك جانباً الى أن يبرد. يعبأ في قوارير زجاجية أو مراطبين زجاجية وتقفل بالغطاء بشكل محكم.

تكفي الكمية ٣ الى ٤ أشخاص لتحضير مرطبان واحد

٤ أكواب من الفراولة (الفريز)
٣ أكواب من السكّر.

مربى الورد

التحضير:

تفرك أوراق الورد بواسطة ملح الحامض. تضاف إليها المياه وتطهى لفترة ٤٥ دقيقة الى أن تصبح أوراق الورد ناعمة.

تضاف ٣ كيلوغرام من السكّر الى المزيج ويطهى لفترة ١٥ الى ٢٠ دقيقة الى أن يصبح قطر المربى متوسط الكثافة. ترفع القدر عن النار وتوضع مباشرة في مياه باردة جداً كي لا يصبح لون المربى داكناً أكثر. تغير المياه كل ١٠ الى ١٥ دقيقة الى أن يصبح المربى بارداً.

يسكب مربى الورد في مرطبان زجاجي نظيف وعندما يبرد في شكل تام يغطى ويحفظ في البراد. يقدّم مع التشطلية أو الأرز بالحليب أو المهلبية أو مع الزبدة والخبز المحمص.

تكفي الكمية ٨ الى ١٠ أشخاص

كيلوغرام من أوراق الورد القابلة للأكل
٣ كيلوغرام من السكّر
٩ أكواب من المياه
معلقتا طعام من ملح الحامض (حامض الليمون).

Akram Serry
ak12ery@yahoo.com
A.A.S

Akram Serry

Akram Serry

سوشي

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان
Victoria Adeklian

السوشي هو اسم شامل لكل الطعام المحضر بالأرز الممزوج بالخل. يجب ألا يوضع السوشي أبداً في الثلاجة، لأن الخل في الأرز يساعد على حفظه لأيام عدة في حال بقي ملفوفاً في مكان بارد ومظلل.

التحضير

يحضر الأرز المخلل أو السومي شي كما ذكرنا في الوصفة. تخلط مكونات صلصة الخل في وعاء صغير وتترك جانباً.

يحضر الخيار ويقطع طولياً إلى أرباع، ثم تنزع منه البذور ويقطع الباقي إلى ٦ عيدان صغيرة طولها نصف سم، مع الاحتفاظ بقشرها. مباشرة قبل الإعداد، تمرر رقاقات النوري فوق نار خفيفة جداً لنحو ثانيتين فقط لجعلها هشة وإبراز نكهتها. تقطع كل رقاقة نوري بالعرض إلى نصفين، ثم تحشى بالحشوة وتلف. (أنظري إلى الصورة).

تقطع كل لفافة إلى ٦ قطع، وترصف القطع في طبق التقديم وتقدم مع الزنجبيل المخلل والقليل من معجون الواسابي وصلصة الصويا اليابانية.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع ٣ أكواب من الأرز المخلل

كوب ونصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة
قطعة كومبو حجمها ٤ سم
لتنكيه الأرز (اختياري)
٣ ملاعق طعام من خل الأرز الياباني
ملعقتا طعام من السكر
كوبان من الماء
ملعقة صغيرة من ملح البحر.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.

يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى.

ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه كوبان من الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تغطى القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم يجري التخلص من عشب الكومبو.

تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر.

ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى يذوب تماماً.

ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح).

تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون للتهوئة). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله لإعداد السوشي.

الأرز المخلل سومي شي
النوري ماكي (السوشي الملفوف)
الكمية تصنع ٦ لفافات أو ٣٦ قطعة

٣ أكواب من الأرز المخلل
صلصة الخل
ربع كوب من خل الأرز الياباني
كوب من الماء.
للحشوة

٢ إلى ٣ قطع خيار غير مقشرة
٣ رقاقات نوري
معجون واسابي.
للتقديم
زنجبيل مخلل

معجون واسابي إضافي
صلصة صويا يابانية
حصيرة ألف السوشي.

Akram Serry

Akram Serry

كبيس الباذنجان

تكفي هذه الكمية ١٠ الى ١٢ شخصاً

كيلوغرام ونصف الكيلو من الباذنجان الصغير الحجم

١٥ الى ٢٠ فص ثوم مفروم ناعماً

رأس صغير من الفلفل الأخضر الحريف مقطع الى معكيات صغيرة

رأس صغير من الفلفل الأحمر الحريف مقطع الى معكيات صغيرة

باقة من البقدونس المفروم

رأسان من البندورة (طماطم) المنزوعة البذور واللبّ والمقطعة الى مكعبات صغيرة

كوبان ونصف الكوب من الخل

كوبان من المياه

ملح خشن

أعناق من الكرفس أو خيط لربط الباذنجان.

التحضير:

يغسل الباذنجان وتترك أعناقه فيه، ومن ثم يسلق على النار حتى الغليان لفترة ١٥ الى ٢٠ دقيقة الى أن يصبح طرياً تقريباً. تشقّ كل حبة باذنجان عند القمر بطول ٣ الى ٤ سم، وينسق الباذنجان في مصفاة فوق صينية، ويوضع فوق الباذنجان وزن ثقيل مثل لوحة التقطيع للضغط عليه ويوضع جانباً الى أن تجف منه كل المياه. يخلط في وعاء آخر كل من الثوم والفلفل الأخضر والأحمر والبقدونس ومكعبات البندورة (الطماطم) ونصف ملعقة طعام من الملح. تحشى كل حبة باذنجان من القمر، ومن ثم تربط بواسطة عنق كرفس أو خيط للمحافظة على الحشوة داخلها. تنسق حبات الباذنجان جنباً الى جنب في مرطبان. ويخلط الخل والملح الخشن، ويكسب المزيج فوق الباذنجان ويغطى المرطبان بالغطاء في شكل محكم. يحفظ المرطبان جانباً لفترة ٧ الى ١٠ أيام، ومن ثم يقدّم من ضمن المقبلات اللذيذة.

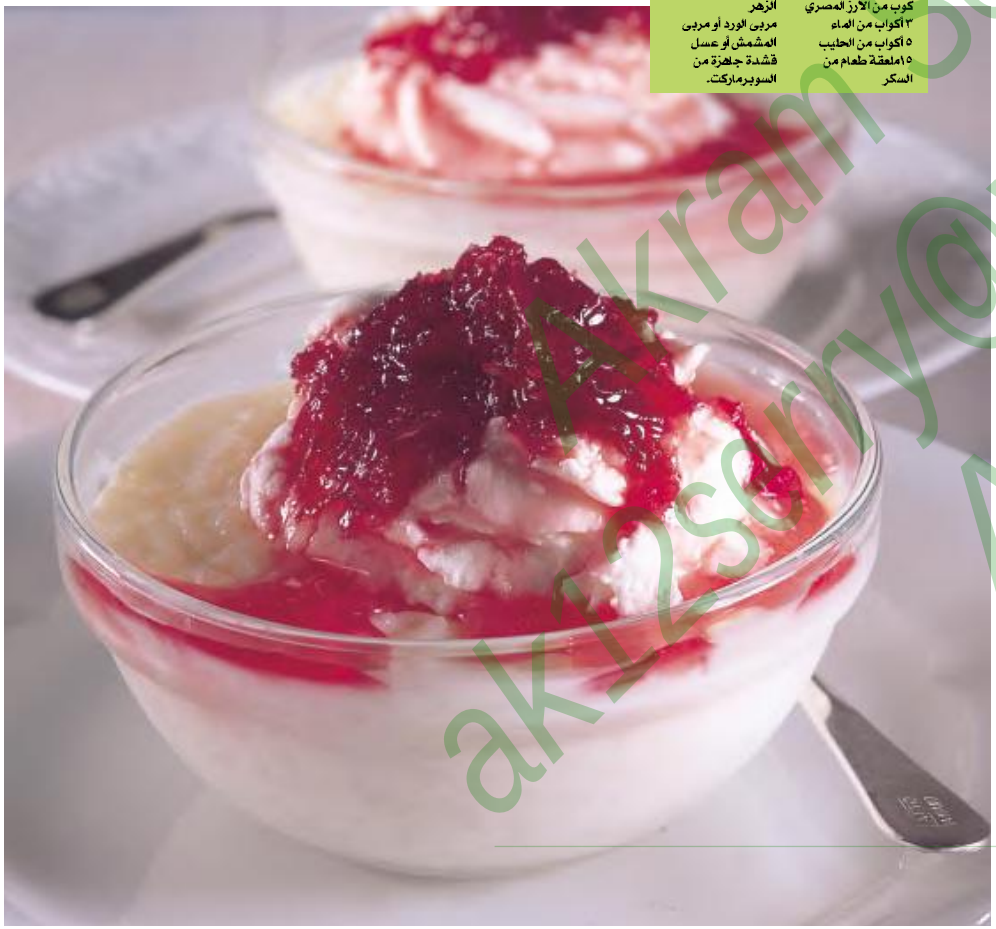
أرز بالحليب

الكمية تصنع
١٠ أكواب إلى ١٢ كوباً

كوب من الأرز المصري
٣ أكواب من الماء
٥ أكواب من الحليب
١٥ ملعقة طعام من السكر
ملعقتا طعام من ماء الورد
ملعقتا طعام من ماء الزهر
مربى الورد أو مربى المشمش أو عسل
قشدة جاهزة من السوبرماركت.

التحضير

يغسل الأرز المصري ويصفى، ثم يوضع في قدر مع ٣ أكواب من الماء. يطهى الأرز فوق نار متوسطة حتى ينضج تماماً ويمتص معظم الماء تقريباً. يخلط السكر مع الحليب ويضاف تدريجياً إلى الأرز. يطهى المزيج فوق نار متوسطة، مع ضرورة التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية، إلى حين إضافة كل الحليب. يترك المزيج فوق النار حتى يصبح كثيفاً وتظهر فيه الفقاقيع. تخفف النار ويتابع الطهو، مع ضرورة الاستمرار في التحريك، حتى يلتصق المزيج بمتن الملعقة المعدنية مما يدل على تكاثف المزيج. تطفأ حينها النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج. يسكب مزيج الأرز بالحليب في أكواب الكاسترد ويترك جانباً حتى يبرد تماماً. تحفظ الأكواب في الثلاجة ويزين سطحها بالقشدة الطازجة ومربى الورد. كما يمكن تقديمها مع العسل أو مربى المشمش.



Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

Prepared by
Anahid Donikian

سلطة ساشيمي اليابانية

١٠٠ غ من شرائح السلمون النيء الطازجة
١٠٠ غ من شرائح السمك الأبيض
١٠٠ غ من شرائح سمك التونة الطازجة
جزرتان مخروطتان ناعماً
كوبان من أوراق الملفوف المفرومة ناعماً
خيارة واحدة مقطعة إلى شرائح طويلة ورفيعة
٤ إلى ٥ أوراق خس مفرومة ناعماً
بذور سمسم محمصة.

للصلصة
ربع كوب من خل الأرز الياباني
ملعقة صغيرة من العسل
ملعقة طعام من صلصة الصويا اليابانية.
يخلط العسل مع صلصة الصويا، ويضاف إليهما خل الأرز. يتم تذوق الصلصة ويضاف إليها المزيد من خل الأرز عند الحاجة.

التحضير
تخلط أوراق الملفوف المفرومة مع أوراق الخس والخيار. يسكب فوقها الجزر المفروم ناعماً.
توزع شرائح السمك فوق السلطة، وتنثر فوقها بذور السمسم المحمصة. تقدم السلطة مع الصلصة.

Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

عجينة اللحم

يخفق البيض مع الحليب وربع ملعقة صغيرة من الملح وربع آخر من الفلفل.

يحمّى الزيت أو الزبدة في مقلاة وتضاف إليه البصلة وتقلى الى أن يصبح لونها بلهتاً.

عندها يضاف اللحم والملح والتوابل ويطهى المزيج الى أن يصبح اللحم مقلياً.

يدهن القسم الداخلي من ١٢ كوب قهوة بالزيت.

توضع رقاقة مطوية على جهتين في كل من أكواب القهوة.

تعبأ الرقاقة بمزيج اللحم، ويطوى ما تبقى منها فوق حشوة اللحم.

يسكب من مزيج البيض والحليب فوق كل رقاقة، وتخبز في فرن محمى مسبقاً على حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت الى أن يصبح سطحها ورديا.

تقدم ساخنة أو باردة مع سلطة خضراء.

تكفي الكمية ٦ أشخاص

نصف علبة من الرقاقات الجاهزة للبقلاوة (١٢ شريحة يزال الجليد عنها)
٥٠٠ غ من اللحم المفروم مع ملعقتي طعام من الزيت أو ملعقة طعام من الزبدة
بصلة متوسطة الحجم مفرومة ناعماً
رشة ملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
٣ بيضات
كوب من الحليب.

بسكويت بالتوابل والتمر والزبيب

كوب من السمن بنكهة الزبدة
كوب ونصف الكوب من السكر الأسمر أو الأبيض
بيضتان محفوقتان في شكل جيد
ثلاثة أكواب ونصف الكوب من الدقيق (الطحين) المنخول
٤ ملاعق صغيرة من البيكربونات
بودر
ملعقتان صغيرتان من القرفة
نصف ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
نصف كوب من الحليب الرائب
Sour milk
كوب من الزبيب
كوب من الجوز المقطع خشناً
كوب من التمر المقطع.

التحضير:

يخلط السكّر والسمن معاً وتضاف إليهما البيضتان الواحدة تلو الأخرى، ويخفق للمزيج جيداً.

تضاف المكونات الناشفة والحليب الرائب الى المزيج في الوقت نفسه.

ومن ثم يضاف إليه الجوز والفواكه. يسكب المزيج بواسطة ملعقة بأشكال مدورة على ورق خاص بالحلوى مدهون بالسمن.

يخبز المزيج في الفرن على حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت لفترة ١٥ الى ١٧ دقيقة.

ملاحظة:

نضيف نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون الى كوب من الحليب فنحصل على كوب من الحليب الرائب.

البسكويت المالح مع الكمون

كوبان ونصف الكوب من الدقيق (الطحين) أو أكثر حسب الحاجة
ربع كوب من الزيت
نصف كوب من سمن الكريسكو الناشئة على تكهة الزبدة، بيضة
ربع كوب من مسحوق الحليب
نصف كوب من المياه الفاترة،
نصف ملعقة طعام من الملح،
نصف ملعقة طعام من المحلب، ملعقتا طعام من حبوب الكمون
٣ ملاعق طعام من الباكينغ بودر، بيضة وملعقة طعام من الحليب لدهن سطح البسكويت.

التحضير:

تمزج المكونات الناشفة مع بعضها البعض (الدقيق ومسحوق الحليب والكمون والملح والمحلب والباكينغ بودر). تضاف إليها المياه والبيضة والسمن والزيت.

تحضّر عجينة متوسطة الحجم، وتترك لترتاح لفترة ٣٠ دقيقة. ينثر بعض من الدقيق (الطحين) على طاولة إعداد الحلوى. تحضّر عجينة بسمكة ١،٥٠ سنتيمتراً وتدهن سطحها بمزيج البيض. ومن ثم تقطّع العجينة الى خطوط رفيعة على شكل أصابع بواسطة دولاب متعرّج خاص بالعجين.

يخبز البسكويت في الفرن على حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت الى أن يحمر لونه بعض الشيء. ثم يقدّم مع العصير أو القهوة أو الشاي.

سلطة الفراولة (الفريز) للحمية

تكفي الكمية ٤ أشخاص

يحتوي كل كوب من سلطة الفراولة (الفريز) على ١١٥ سعرة حرارية

٧٥٠ غ من الفراولة (الفريز) الصغير والطازج
٣ ملاعق طعام من السكر العادي أو الخاص للسكري
حبة من فاكهة الأكام qassion
كوبان من التوت الأحمر الطازج أو المثلج
بسكويت يقدم مع السلطة.

التحضير:

يخلط التوت الأحمر والسكر في قدر صغيرة ويسخن برفق على النار الى أن يخرج العصير من حبات التوت الأحمر. يفلى المزيج برفق لفترة ٥ دقائق ومن ثم يترك جانباً لكي يبرد.

تشطر حبة فاكهة الأكام الى نصفين وتفرغ لبها ونورها وتصير منها في وعاء. يوضع مزيج التوت الأحمر في خلاطة الطعام الكهربائية وتضاف إليه حبة فاكهة الأكام ويخلط المزيج الى أن يهرس بشكل ناعم.

يصفى المزيج المهروس في منخل ناعم موضوع فوق وعاء، وتنزع البذور منه.

تضاف حبات الفراولة (الفريز) الى الصاصة، ومن ثم يسكب المزيج في ٤ أكواب ذات قاعدة طويلة.

تقدم سلطة الفراولة (الفريز) مع البسكويت في درجة حرارة الغرفة.

ملاحظة: يمكن حفظ المزيج في الثلاجة، ولكن يكون مذاقه أطيب لو تم تقديمه في درجة حرارة الغرفة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تمبورا (طبق ياباني)

التحضير

تنظف حبات القريدس وتغسل، ثم تنشر وتنزع عروقها شرط الاحتفاظ بذنولها. تترك حبات القريدس حتى تجف فوق مجارم المطبخ الورقية.
تحضر عيدان لحم السرطان وقطع السمك.
تقطع الخضار إلى شرائح وقطع، يسخن مقدار وفير من الزيت فوق نار قوية.
يمزج خليط التمبورا مع الماء حسب التعليمات المذكورة على العلبة للحصول على مزيج أرق قواماً قليلاً من اللبن، أو يمكنك تحضير الخليط بنفسك بمزج البقيق مع دقيق الذرة وكمية كافية من الماء للحصول على مزيج أرق قواماً من اللبن.
تغمس ثمار البحر في صلصة التمبورا ثم تقلى في الزيت الساخن جداً فوق نار قوية حتى تصبح هشة.
تكرر عملية القلي نفسها مع الخضار.
ترصف القطع المقلية في طبق التقديم وتقدم مع صلصة الصويا اليابانية.

نصف كيلوغرام من القريدس المتوسط الحجم المقشر والمنزوع العروق وإنما المحتفظ بذيله
رأسان من البطاطا، مقشران ومقطعان إلى شرائح

جزرتان مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح بصلة واحدة مقطعة إلى حلقات متوسطة الحجم
نصف كيلوغرام من عيدان لحم السرطان (سوراي)

نصف كيلوغرام من شرائح السمك الأبيض المقطعة إلى قطع كوسا وقطر وباذنجان أخضر وفلفل أحمر وأنواع أخرى من الخضار مقطعة الى شرائح متوسطة الحجم.

عجينة القمس
علبة من خليط التمبورا (متوافرة في الأسواق)
أونصف كوب من دقيق الذرة
ربع كوب من الدقيق (الطحين)
ماء حسب الحاجة للحصول على مزيج أرق قواماً قليلاً من اللبن.

Akram Serry
akramserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

الفوتوماكي المقلوب

التحضير

يحضر الأرز المخلل، وتحضر صلصة الخل. تغطى حصيرة لف السوشي بورق الألمنيوم اللاصق، ثم توضع فوق لوح تقطيع جاف.

توضع رقاقة النوري على لوح التقطيع الجاف. تغمس اليدان في صلصة الخل ويؤخذ مقدار ملعقتي إلى ثلاث ملاعق طعام من الأرز المخلل ويوضع في وسط رقاقة النوري. يوزع بعدها الأرز على كل الرقاقة بواسطة الأصابع.

تسكب ملعقة طعام من فتات الخبز الياباني أو كافيار القريدس فوق كل الأرز، ثم تقلب رقاقة النوري مع محتواها فوق حصيرة اللف المغطاة بورق النايلون اللاصق.

ترصف حبات القريدس، وعيدان لحم السرطان، وشرائح الأفوكادو، وشرائح الخيار، وشرائح السلمون أو أي خمس مكونات أخرى في شكل جذع طويل وسميك.

تلف الحصيرة فوق محتوياتها ويوضع المزيد من فتات الخبز أو كافيار القريدس في حال وجود مساحات فارغة.

تقطع كل لفافة بواسطة سكين حادة على نحو مائل إلى ٥ قطع وترصف في طبق التقديم. تقدم القطع مع المزنجبيل المخلل والقليل من صلصة الصويا.

ملاحظة: يمكن تحميص فتات الخبز الياباني بنثره تدريجياً في الزيت الساخن جداً إلى أن يصبح وردي اللون. يرفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقوب ويصفى فوق محارم المطبخ الورقية ويحفظ في وعاء للحفظ لاستعماله لاحقاً.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع ٣ أكواب من الأرز

كوب ونصف الكوب من الأرز الياباني القصير الحبة

قطعة كومبو حجمها ٤ سم

لتنكيه الأرز (اختياري)

٣ ملاعق طعام من خل الأرز الياباني

ملعقتا طعام من السكر

ملعقة صغيرة من ملح البحر.

كوبان ونصف الكوب من الماء.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.

يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة.

وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد لتنظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى.

ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله.

تغطى القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً، ثم يجري التخلص من عشب الكومبو. تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر.

ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى يذوب تماماً. ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح). تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون المقوى). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله.

٣ أكواب من الأرز المخلل
٣ رقاقات نوري
كافيار قريدس
فتات خبز ياباني

عيدان من لحم السرطان
شرائح أفوكادو
شرائح خيار
شرائح تونة أو شرائح من السمك الأبيض أو قريدس مطهو
جزر مسلوق ومقطع إلى شرائح.

سوشي الفاكهة

٣٠٠ غ من الأرز القصير الحبة، كوب وربع لكوب من الماء
٣ ملاعق طعام من حليب جوز الهند
ملعقتا طعام من السكر
ملعقة طعام من خلاصة جوز الهند المنكهة (اختياري)
فاكهة موسمية طازجة مثل الفراولة (الفريز) والكيوي والبابايا والمندرين والتوت.

التحضير

يغسل الأرز جيداً في منخل تحت الماء الجاري من الحنفية (الصنبور).

يوضع بعدها الأرز مع الماء في قدر فوق النار حتى الغليان، ويترك ليغلي برفق مدة ١٥ دقيقة حتى امتصاص كل الماء.

ينقل الأرز إلى وعاء كبير ويضاف إليه حليب جوز الهند والسكر وخلاصة جوز الهند. يخلط الكل معاً.

تحضر أشكال سوشي صغيرة من هذا المزيج وتوزع فوقها الفاكهة الطازجة لتقديمها مع صلصة التوت أو الملفا.

صلصة التوت أو الملفا

كوب من التوت مهروس مع ملعقة طعام من السكر

أو رأس ملفا مقشر ومفروم ومهروس.

Akram Serry

Akram Serry

غراتان البطاطا المحشوة باللحم

تكفي الكمية ٦ أشخاص

١٢ رأس بطاطا متوسطة الحجم
١٢ ملعقة طعام من الزيت النباتي
٧٥٠غ من اللحم المفروم
ملعقة طعام من الملح
نصف ملعقة طعام من البهار
نصف ملعقة طعام من القرفة
بصلة متوسطة الحجم مفرومة ناعماً
ملعقتا طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ربع كوب من الزيت أو ملعقتا طعام من الزبدة أو السمن النباتي
نصف كوب من الصنوبر
٢٠٠غ من الجبن المبشور.

التحضير:

تغرز رؤوس البطاطا بواسطة شوكة في أماكن عدة.
وتدهن بالزيت ومن ثم تطهى في المايكروويف الى أن تنضج.
تخرج من الفرن وتقطع فوهة كل رأس بطاطا ويفرغ بعض من محتواها بواسطة ملعقة صغيرة.
يقلى اللحم بالزيت أو السمن، وتضاف إليه البصلة المفرومة والملح ويطهى على النار الى أن يتغيّر لون اللحم ويصبح مقلياً. عندها يضاف إليه الصنوبر ثم التوابل ومعجون البندورة (الطماطم) ويخلط المزيج جيداً.
يدهن قعر صينية مقاومة للحرارة بقليل من الزبدة أو الزيت.
تحشى رؤوس البطاطا المفرغة بحشوة اللحم المعدة.
بعدها برشّ الجبن المبشور على كافة رؤوس البطاطا وتخبز في فرن محمى مسبقاً على حرارة ٢٥٠ درجة فهرنهايت الى أن يصبح لون سطح رؤوس البطاطا ورديا. يقدّم طبق غراتان البطاطا مع الأرز.

بسترما بلحم البقر

تكفي الكمية ١٠ الى ١٢ شخصاً

كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من شرائح لحم البقر
٥٠٠ غ من الحلبة تضاف إليها الماء (الحلبة هو نوع من التوابل)
ملعقتا طعام من الفلفل الأحمر الحريف
ملعقة طعام من البهار الحلو
نصف ملعقة طعام من الفلفل الأسود
نصف كوب من التوم المهروس
بضع قطرات من ملوّن الطعام الأحمر
ملح خشن.

التحضير:

تحضّر شرائح لحم البقر بسماكة ٥ سم وعرض ١٠ سم، يكون طولها حسب الرغبة.
تغرز كل شريحة برأس السكين في أمكن متعددة ليوضع الملح الخشن في هذه الشقوق ليمتصه اللحم.
يخلط خيط سميك في أحد أطراف كل شريحة ويربط.
تغطى كل شريحة في شكل تام بالملح الخشن، وتترك شرائح اللحم المتقوعة بالملح في قدر عميقة لفترة يومين داخل الثلاجة.
ثم تغسل شرائح اللحم بالماء للتخلّص من الملح الفائض، وتترك لتنقع في قدر من الماء الباردة ساعتين، وبعدها تخرج من الماء وتجفف بفوطة. تلفّ شرائح اللحم بقماش، وتنسّق جنباً الى جنب في مكان مسطّح.
يوضع لوح فوق الشرائح، وفوقه وزن ثقيل جداً من أي نوع لكي يصفّى كل العصير من اللحم. تترك شرائح اللحم في هذه الوضعية حتى صباح اليوم التالي.

تحضير مزيج من معجون الحلبة:

توضع نصف كمية الحلبة وتغمر جيداً بالماء وتترك الى أن تجمد في شكل تام.
عندها تضاف إليها الكمية المتبقية وتخلط بسرعة لتفادي تشكيل الكتل.
يضاف الى المزيج الفلفل والتوابل والتوم والمادة الحمراء الملونة وتطحن جميع هذه المكونات الى أن تصبح معجوناً ناعماً غير متكتّل. تدهن جميع شرائح لحم البسترما بمزيج الحلبة بشكل جيد.

البسترما:

تحفظ البسترما كما هي لفترة ٥ أيام في مكان بارد جداً أو في الثلاجة.
لاحقاً يكشف الغطاء عنها، وتقلب الى الجهة الأخرى، ومجدداً تغمر بمعجون الحلبة وتحفظ في الثلاجة لفترة ٥ أيام إضافية. في اليوم العاشر، تخرج من الثلاجة، وتدهن مجدداً بالمعجون وتعلّق في الهواء الطلق الى أن يجف سطحها. عندما تصبح البسترما جاهزة للأكل، يستعمل سكين حاد لتقطيعها الى شرائح رفيعة جداً.
تقدّم مع الخبز العربي أو الإفرنجي كأحد المقبلات الشرقية اللذيذة جداً.

Akram Serry
akram_serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مربى الترنج (أبو صفير)

التحضير:
يغسل الترنج ويجفف. ويبشر لنزع القشرة الخارجية.
ترسم خطوط بواسطة السكين ومن ثم تقطع القشرة الخارجية للحصول على ٤ الى ٦ قطع من كل حبة ترنج. وينزع منه اللبّ الداخلي الأبيض لتفادي سماكة القشرة.
تنقع قطع الترنج في ماء باردة الى أن تبشر كافة حبات الترنج.
توضع كمية كافية من الماء لتغمر القطع وتغلى لفترة ١٠ الى ١٥ دقيقة، ومن ثم تخرج القطع من الماء.
تغسل قطع الترنج بالماء الباردة الى أن تبرد. ثم تنقع في الماء شرط تغييرها بشكل متواصل. تكرر هذه العملية لفترة ٥ الى ٦ ساعات.
يحضّر خيط طويل وإبرة. تلفّ قطع الترنج على شكل هلال وتنسق ١٠ الى ١٢ قطعة في كل خيط على شكل عقد.
تزان قطع الترنج المنسقة في الخيوط وتضاف إليها كمية متساوية من السكّر. (أي إن كان وزن القطع الترنج المنسقة في الخيوط ٣ كيلوغرامات، عندها تضاف إليه ٣ كيلوغرامات من السكّر).
يوضع السكّر وقطع الترنج في وعاء ويترك لفترة ٥ الى ٦ ساعات لكي يذوب السكّر.
يوضع مزيج السكّر وقطع الترنج في قدر كبيرة على النار ويطهى الى أن يتحول السكّر الى قطر كثيف.
يجب استعمال ملعقة من الخشب لتحريك المربى منعاً للإلتصاق.
يذوّب ملح الحامض مع ملعقة طعام من الماء ويضاف الى المزيج، ومن ثم يحرّك وتطفأ النار.
يترك مربى الترنج جانباً لكي يبرد في شكل تام، ومن ثم تنزع منه الخيوط.
بعدها يوضع في قوارير زجاجية ويغمر بقطره ويحفظ جانباً لكي يتمّ مع الشاي أو القهوة.

٥ كيلوغرامات من الترنج (أبو صفير)
بالقشر السميك
كيلوغرامان ونصف الكيلوغرام من السكّر
٥ غرامات من ملح الحامض (حامض الليمون).

فطيرة باللوز والفستق

التحضير:
ينثر الدقيق (الطحين) على الطاولة المعدة لصنع الحلوى وتحضّر عجينة مستطيلة الشكل طولها ٣٥ الى ٣٨ سم وعرضها ١٥ سم.
تقطّع خطوط بعرض ١.٥ سم على جانبي العجينة.
يمزج السكّر مع اللوز والزبيب والمشمش المقطع والفانيلا وروح اللوز.
يبسط المزيج في وسط العجينة وتطوى جوانبها بحيث تتشابك على شكل ضفائر.
تمسح صينية للخبز غير قابلة للإلتصاق بالماء.
تبسط العجينة في الصينية وينهن وجهها بصفار البيض.
تخبز العجينة في فرن محمى مسبقاً الى حرارة ٣٧٥ درجة فهرنهايت لفترة ١٥ دقيقة.
ومن ثم تخفّض حرارة الفرن الى ٣٥٠ درجة فهرنهايت وتبقى العجينة داخل الفرن الى أن تصبح منتفخة وذهبية اللون.
تترك الفطيرة في الفرن المغلق لفترة ٢٠ الى ٢٥ دقيقة.
بعدها تخرج الفطيرة من الفرن وينهن سطحها بمربى المشمش، ومن ثم ينثر عليها الفستق المطحون وتزيّن بقطع المشمش.

تكفي الكمية ١٠ الى ١٢ شخصاً

علبة من عجينة الباف الجاهزة
٣ أكواب من اللوز المطحون خشناً
نصف كوب من الزبيب
نصف كوب من المشمش المجفف والمقطع والمنقوع في الماء لفترة نصف ساعة
كوب من السكّر
رشة من خلاصة الفانيلا
بضع قطرات من روح اللوز (اختياري)
دقيق (الطحين) لتحضير العجينة
صفار بيضة
مربى المشمش
بضع حبات من المشمش المشطورة
نصفين للتزيين
فستق مطحون للزينة.

Akram Serry
akram12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

قريدس (جمبري)
على الطريقة الهندية

التحضير:
يوضع زيت الزيتون في مقلاة عميقة ويحمى على النار، ومن ثم يضاف إليه البصل ويقلى الى أن يصبح لونه شاحباً. يضاف إليه بهار غرام ماسالا، ومرقة الدجاج أو السمك ويطهى المزيج على النار الى أن يصبح البصل طرياً وشفافاً والصلصة كثيفة.
يقلى القريدس بزيت الزيتون في مقلاة اخرى الى أن يصبح لونه ورديا. ثم يضاف القريدس المقلي الى مزيج البصل، وتضاف مكعبات البندورة والكزبرة.

الأرز البسماتي:
تغلى ٦ أكواب من الماء وتضاف إليها ملعقتا طعام من الزبدة وورقة غار وحب الهال وقليل من الملح وبرش ليمونة واحدة وعود قرفة للحصول على أرز ذات نكهة شهية.
يغسل الأرز ويضاف إلى المزيج المذكور أعلاه.
تخفف النار، ويغطى القدر، ويطهى الأرز الى أن يمتصّ كل كمية الماء.
تضاف إلى الأرز ربع ملعقة طعام من مسحوق الزعفران. يقلّم الأرز مع القريدس وخبز البادام المقلي (خبز هندي).

توابل غرام ماسالا الهندية
(garam masala)
١٠ حبات من الهال الأخضر
٦ ملاعق طعام من حبات الكزبرة
٤ ملاعق طعام من حبات الكمّون
١٠ قصوص من كبش القرنفل
عود قرفة
ملعقة طعام من الفلفل الأسود
٣ أوراق غار
ملعقة طعام من مسحوق جوزة الطيب.

التحضير:
تمزج هذه المكونات معاً وتطحن ناعمة. ومن ثم تحفظ في قارورة للاستعمال في إعداد الأطباق الهندية.

تكفي الكمية ٧ الى ٨ أشخاص

كيلوغرام من البصل المفروم ناعماً
ربع كوب من زيت الزيتون
ملعقتا طعام من بهار غرام ماسالا
(garam masala)
(نوع من التوابل الهندية)
٣ أكواب من مرقة الدجاج أو السمك
كيلوغرام من القريدس (الجمبري) المتوسط الحجم المقشّر والمنظّف، تضاف إليه
ملعقتا طعام من زيت الزيتون والقليل من الملح
رأسان من البندورة (الطماطم) المتوسطة الحجم مقطعان الى مكعبات صغيرة
ملعقتا طعام من الكزبرة الطازجة
كيلوغرام من الأرز البسماتي.

Akram Serry
akram serry@yahoo.com
AKRAM S.

Akram Serry

فوكوسا سوشي (رزم السوشي)

التحضير

تسخن المقلاة جيداً ويدهن داخلها بزيت دوار الشمس باستعمال محرمة ورقية.

في وعاء صغير، يخفق البيض مع السكر والملح ودقيق الذرة المذوب في الماء. يسكب هذا المزيج في المقلاة الباقة قطرها ١٦ سم، وتحرك المقلاة لتوزيع المزيج في كل قعرها وعلى حوافها. يطهى المزيج فوق نار خفيفة لمدة ٣٠ ثانية من كل جهة حتى يصبح جامداً وإنما غير محمر. تنقل العجة إلى طبق وتترك حتى تبرد. تكرر العملية نفسها مع بقية المزيج لإعداد أقراص العجة حسب عدد الضيوف.

يوضع قرص عجة واحد وتسكب فوقه كرة من الأرز المخلل بمعدل ملعقتي طعام. ترش فوقه بذور السمسم ولحم السرطان أو السلمون. ترفع حواف قرص العجة وتربط بواسطة عنق البصل الأخضر المنقوع في الماء المغلي لمدة ٣٠ ثانية للحصول أخيراً على شكل رزمة. تقدم هذه الرزم مع الزنجبيل المخلل وصلصة الصويا اليابانية.

طريقة تحضير الأرز المخلل

الكمية تصنع كوباً من الأرز

نصف كوب من الأرز الياباني

القصير الحبة

قطعة كومبو حجمها ٤ سم لتنكيه الأرز (اختياري)

ملعقة طعام من خل الأرز الياباني، ثلاث أرباع الملعقة من السكر، كوب من الماء

نصف ملعقة صغيرة من ملح البحر.

التحضير

يوضع الأرز في وعاء كبير ويغسل جيداً، ويغير ماء الغسل مرات عدة إلى أن يصبح شفافاً.

يصفى الأرز ويترك في المصفاة لمدة ساعة كاملة. وفي حال نقص الوقت، ينقع الأرز في الماء البارد النظيف لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة، ثم يصفى.

ينقل الأرز إلى قدر عميقة وثقيلة القعر، ويضاف إليه الماء وقطعة من الكومبو المجفف في حال استعماله. تفعل القدر ويغلى الأرز فوق نار قوية لمدة ٥ دقائق تقريباً ثم يجري التخلص من عشب الكومبو.

تخفف النار وتترك القدر مغطاة فوق نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو حتى يجري امتصاص كل الماء. يجب ألا يرفع الغطاء عن القدر.

ترفع القدر عن النار وتترك مغطاة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

يخلط خل الأرز مع السكر والملح في وعاء صغير ويحرك المزيج حتى يذوب تماماً.

ينقل الأرز المطهو إلى طبق مسطح كبير ويسكب فوقه الكثير من صلصة الخل (مزيج خل الأرز مع السكر والملح).

تستعمل ملعقة خشبية لخلط صلصة الخل مع الأرز، ولكن من دون التحريك. وأثناء عملية الخلط، يجب تبريد الأرز بسرعة باستعمال مروحة (أو قطعة من الكرتون المقوى). يترك بعدها الأرز حتى يبرد في حرارة الغرفة قبل استعماله لإعداد السوشي.

بيضة واحدة
ربع ملعقة صغيرة من السكر، رشة ملح
ربع ملعقة صغيرة من دقيق الذرة مع ربع ملعقة صغيرة من الماء
كوب واحد من الأرز المخلل
نصف ملعقة صغيرة من بذور السمسم المحمصة
قطعة من لحم السرطان أو السلمون المفروم ناعماً
زيت دوار الشمس لقلي البيض
عنق من البصل الأخضر.

للتقديم
زنجبيل مخلل
صلصة صويا يابانية.

الساشيمي الكلاسيكي

لا تحتوي كل أنواع الساشيمي على الأرز المخلل.
شريحة من السمك الأبيض مثل الصول أو السمك المفاطح
شريحتان صغيرتان من سمك الاسقمري الطازج
شريحة سامون مقطعة إلى حلقات
شريحة تونة طازجة
خيار مقطع إلى شرائح مع قشره.

للتقديم
معجون الواسابي
صلصة صويا يابانية.

التحضير

ينزع الجلد عن شرائح السمك فوق لوح التقطيع، ثم تقطع شرائح السمك على نحو مائل وبالعرض للحصول على قطع سماكتها ١ سم.

يقطع الخيار مع قشره إلى شرائح.

للتقديم، توضع شريحتان من كل نوع سمك ويقدم الساشيمي مع صلصة الصويا اليابانية.

ملاحظة: يوصى بعدم شراء السمك المقطع. فللتأكد من أن السمك طازج، يجب شراؤه كاملاً وتقطيعه أمامك في محل بيع السمك.

Akram Serry

Akram Serry

سلطة الشمام واللحم البقري الإيطالي المعلّب

تكفي الكمية ٤ أشخاص

رأس شمام (بطيخ أصفر) مقشر ومقطع الى شرائح
١٠٠ غ من اللحم البقري الإيطالي المعلّب بروشيتو
وصفة صلصة الخردل بالعسل.

التحضير:

يقشّر رأس شمام ويقطّع الى شرائح متناسقة الحجم صغيرة. تنسّق قطع الشمام واللحم البقري الإيطالي المعلب في الطبق المعد للتقديم، وتقدّم مع الخبز كسلطة صيفية خفيفة.

صلصة الخردل بالعسل:

ملعقتا طعام من الخردل
ربع كوب من الزيت
ربع كوب من عصير الليمون
ملعقة طعام من الخلّ البلسمي
ملعقة طعام من العسل.

التحضير:

يخلط الخردل ويضاف إليه الزيت ببطء، ويخلط بشريط معدني لتصبح الصلصة كثيفة.
يضاف عصير الليمون والخلّ البلسمي تدريجياً. ومن ثم يضاف العسل ويخلط المزيج جيداً للحصول على صلصة كثيفة.
أخيراً تخفف كثافة الصلصة في شكل بسيط عبر إضافة ملعقة الى ملعقتي طعام من المياه.

قالب حلوى بالشوكولا والجزر

تكفي الكمية ٨ الى ١٠ أشخاص

١٨٥ غراماً من الزبدة
ملعقتا طعام من قشر البرتقال المبشور
ثلاثة أرباع الكوب من السكر
بيضتان
كوب ونصف الكوب من الجزر المبشور خشناً
كوب ونصف الكوب من الطحين (الدقيق)
نصف ملعقة طعام من بيكربونات الصودا
ربع كوب من مسحوق الكاكاو، ثلاثة أرباع الكوب من الحليب.
كريما الجبنة القشدية، ٢٠٠ غ (علبة) من الجبنة القشدية
١٠٠ غ من الزبدة
ملعقة طعام من قشر البرتقال المبشور
٣ أكواب من السكر الناعم
ملعقتا طعام من المياه الساخنة
جزر مبشور وجوز للزينة.

التحضير

يدهن قعر قالب حلوى مستطيل وعميق بالزبدة ويرشح عليه الطحين.
تخلط الزبدة وقشر البرتقال المبشور والسكّر في وعاء صغير بواسطة خلاطة الطعام الكهربائية الى أن يصبح المزيج متماسكاً.
ومن ثم ينقل المزيج الى وعاء أكبر.
يضاف إليه البيض ويمزج معه الجزر والطحين (الدقيق) المنخول والصودا ومسحوق الكاكاو والحليب حسب المقادير.
يسكب المزيج في قالب حلوى، ويطهى في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٥٠ دقيقة تقريباً أو الى أن ينضج. يترك في الفرن لمدة ٥ دقائق قبل وضعه خارجاً ليبرد. يزين قالب الحلوى بواسطة كريما الجبنة القشدية. وأخيراً يزيّن بالجوز وكراميل الجزر.

تحضير كريما الجبنة القشدية:

تخلط الجبنة القشدية والزبدة وقشر البرتقال بواسطة خلاطة الطعام الكهربائية الى أن يصبح المزيج خفيفاً وقشدياً.
يضاف إليه تدريجاً السكر الناعم والمياه الساخنة ويخلط المزيج الى أن يصبح متماسكاً.

تحضير كراميل الجزر:

يسخّن ربع كوب من السكّر مع ملعقتي طعام من المياه الى أن يصبح المزيج كثيفاً في شكل قطر. ومن ثم تنثر جزرة كبيرة الحجم خشنة وتمزج مع القطر. ويطهى المزيج على النار الى أن يبدأ بالغليان، وعندها يرفع عن النار ويترك الى أن يبرد.

Akram Serry

Akram Serry

ثمار بحر بومباي

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

وصفة الأرز رقم ١

نصف كلغ من الأرز البسماتي
٣ أكواب من الماء
ملعقة طعام من معجون البندورة
ملعقة طعام من الملح
ملعقتا طعام من الزبدة.

وصفة الأرز رقم ٢

نصف كلغ من الأرز البسماتي
٣ أكواب من الماء
٣ ملاعق صغيرة من مسحوق الكاري
ملعقتا طعام من الزبدة
ملعقة طعام من الملح.
نصف كلغ من القريدس المتوسط الحجم، منظف ومغسول ومصفى
نصف كلغ من شرائح سمك الهامور أو القزّ الأبيض
٤ إلى ٥ فصوص مهروسة من الثوم
٣ رؤوس مفرومة من البصل الأحمر ذي الحجم الصغير
زيت قالي السمك والقريدس
نصف ملعقة طعام من الكزبرة للقريدس
ملعقتا طعام من الكزبرة الطازجة
ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون
لشرائح السمك
زيت قالي السمك والقريدس
٦ ملاعق طعام من الزبدة

التحضير

لتحضير وصفة الأرز رقم ١، ينقع الأرز مع الملح لمدة ١٥ دقيقة ثم يشطف جيداً. تضاف إليه ٣ أكواب من الماء، ويوضع الخليط فوق النار. حين يبدأ الماء بالغليان، تضاف ملعقتا طعام من الزبدة وملعقة طعام من معجون البندورة، تخفف النار ويطهى الأرز. يغطى بعدها الأرز ويحفظ ساخناً.

لتحضير وصفة الأرز رقم ٢، ينقع الأرز مع الملح لمدة ١٥ دقيقة، ثم يشطف جيداً. تضاف إليه ٣ أكواب من الماء و٣ ملاعق صغيرة من مسحوق الكاري وملعقتا طعام من الزبدة. يوضع المزيج فوق نار خفيفة ويطهى الأرز. يغطى بعدها الأرز ويحفظ ساخناً.

في مقلاة غير لاصقة، توضع ٣ ملاعق طعام من الزيت وتقلى فيها شرائح السمك، ومن ثم نصف كمية البصل، وبعدها نصف كمية الثوم المهروس. تضاف من ثم ٣ ملاعق طعام من الزبدة إلى المقلاة وتعاد شرائح السمك إلى المقلاة مع ملعقة صغيرة من الكمون.

في مقلاة أخرى غير لاصقة، تسخن ٣ ملاعق طعام من الزيت ويقلى فيها القريدس حتى يصبح وردي اللون. يرفع القريدس من المقلاة، وتقلى في الزيت نفسه الكمية الباقية من البصل والثوم. تضاف من ثم ٣ ملاعق طعام من الزبدة. يعاد القريدس إلى المقلاة مع القليل من الفلفل الأسود ونصف ملعقة طعام من الكزبرة اليابسة وملعقتي طعام من الكزبرة المطازجة المفرومة.

لإعداد الطبق، تسكب طبقة من وصفة الأرز رقم ١ في طبق التقديم وتوزع فوقها شرائح السمك. تسكب من ثم طبقة من وصفة الأرز رقم ٢ وترصف فوقها حبات القريدس. يزين الطبق بالمزيد من قطع السمك والقريدس.

ملاحظة: يحتوي هذا الطبق على نوعين من الأرز ونوعين من ثمار البحر في الوقت نفسه.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

فطائر الزيتون والجبنة

التحضير

يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر والزبدة وزيت الذرة واللبن والنعناع اليابس للحصول على عجينة متوسطة الليونة.

تترك العجينة جانباً حتى ترتاح لمدة ١٠ دقائق.

ترق العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق على شكل مستطيل كبير ثم تقطع دوائر من هذا المستطيل.

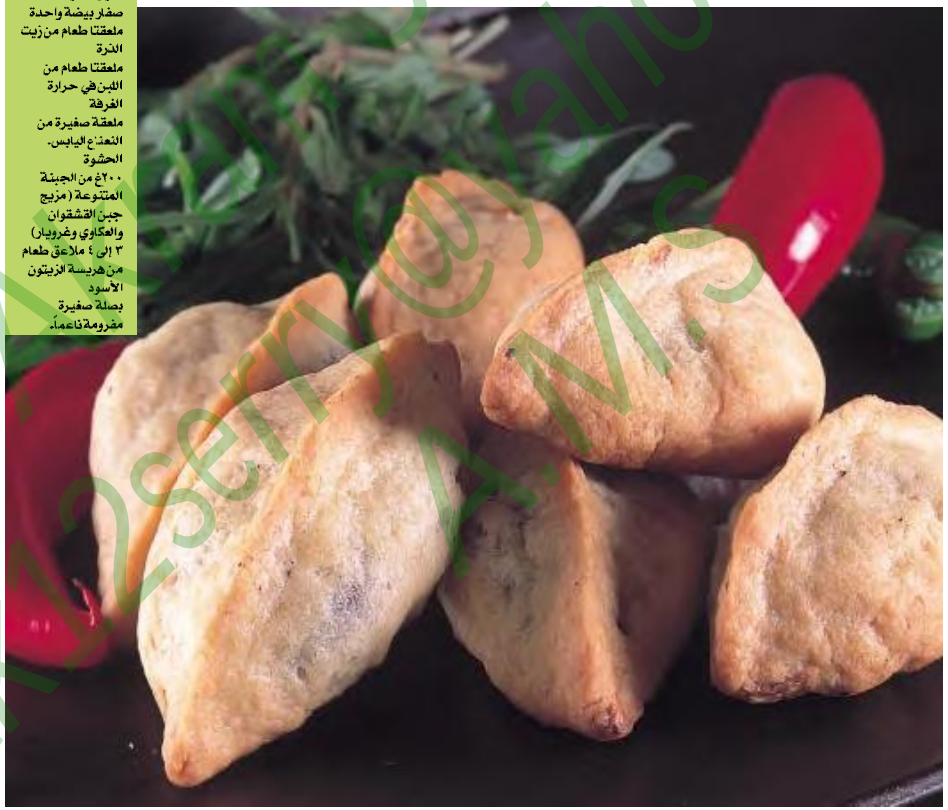
تحشى كل دائرة عجين بملعقة طعام من حشوة الجبنة والزيتون، ثم تطوى الدائرة وتقرص حوافها للحصول على فطائر بيضوية.

ترصف الفطائر في صينية غير لاصقة ويدهن سطحها بصفار البيضة ثم تخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها وقمرها وردي اللون.

تقدم هذه الفطائر كنوع لذيذ من المقبلات.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

كوبان من الدقيق (الطحين)
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الباكينغ باودر
١٠٠غ من الزبدة في حرارة الغرفة
صفار بيضة واحدة
ملعقتا طعام من زيت الذرة
ملعقتا طعام من اللبن في حرارة الغرفة
ملعقة صغيرة من النعناع اليابس.
الحشوة
٢٠٠غ من الجبنة المتنوعة (مزيج جبن القشقوان والعكاوي وغرويار)
٣ إلى ٤ ملاعق طعام من هريسة الزيتون الأسود
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً



Akram Serry

Akram Serry

الجاتوه المحشو بالشوكولا

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً
كوب وثلاثة أرباع الكوب من السكر
ثلاثة أرباع الكوب من السمن النباتي بنكهة الزبدة
بيضتان
ملعقتا طعام من مسحوق الكاكاو
رشة ملح
رشة فانيلا
نصف كوب من الحليب الرائب (نصف كوب من الحليب العادي ممزوج مع ملعقة طعام من عصير الليمون الحامض)
ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
كوبان ونصف الكوب من الدقيق (الطحين) المتعدد الاستعمالات
كوب من الكولا.

التحضير

يحمى الفرن الى درجة ٣٥٠ فهرنهايت. يبطن قعر قالب جاتوه مستطيل بورق البرشمان.

يخلط السكر مع السمن النباتي لمدة دقيقة واحدة. يضاف البيض ويتابع الخفق. يضاف من ثم مسحوق الكاكاو والفنيلا والملح. يخلط الكل معاً للحصول على مزيج ناعم.

يضاف بعدها الدقيق ومشروب الكولا على نحو متناوب، مع ضرورة البدء والانتهاء بالدقيق، على أن يخفق المزيج جيداً بعد كل إضافة.

يسكب مزيج الجاتوه في القالب المستطيل ويخبز لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت. يترك الجاتوه جانباً لمدة ١٥ دقيقة حتى يبرد، ثم يفرغ من القالب ويترك جانباً.

حشوة الشوكولا

تسخن القشدة جيداً تفرم الشوكولا إلى قطع وتضاف إلى القشدة وتترك حتى تذوب. يخلط المزيج جيداً للحصول على صاصة ذاكنة.

تضاف إليها الزبدة وتخلط معها.

تترك الصاصة جانباً حتى تبرد تماماً، واعلم أنه كلما ازدادت برودة الصاصة، ازدادت كثافتها.

لإعداد الجاتوه تقطع طبقة سماكتها ٢ سم من أعلى الجاتوه.

يفرغ لب الجاتوه وينزع قسم من قشرته. يحشى الجاتوه المفرغ بحشوة الشوكولا المحضرة. تعاد بعدها الطبقة العلوية من الجاتوه وتلصق الحواف بالمزيد من الشوكولا.

يترك الجاتوه جانباً لمدة ساعة كاملة قبل تقديمه.

Akram Serry

Akram Serry

ماء الصودا مع عصير التفاح

التحضير

في كوب طويل، تسكب المياه الغازية الباردة أو صودا الليمون، ويضاف إليها عصير التفاح البارد.

يزين الكوب بشرائح التفاح الأخضر وشرائح الليمون.

الكمية تصنع كوباً واحداً

ثلاثة أرباع الكوب من صودا الليمون أو المياه الغازية الباردة

ربع كوب من عصير التفاح

شرائح من التفاح الأخضر

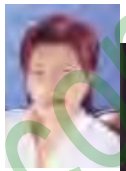
شرائح ليمون.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما



إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

سوكي ياكي بالسوك الأبيض

نصف كيلوغرام من شرائح السمك الأبيض مثل الشبص (bass أو الهامور)
ملعقتا طعام من الدقيق
ملعقتا طعام من دقيق الذرة
ملعقتا طعام من صلصة السوكي ياكي
وملعقتا طعام من العسل وملعقتا طعام من صلصة الصويا اليابانية
بذور سمسم
أرز مسلوق للتقديم
زيت لقلي شرائح السمك
زيت بذور السمسم لسكبه فوق السمك.

التحضير

تغمس شرائح السمك في مزيج دقيق الذرة والدقيق مع ربع ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.

يسخن الزيت في مقلاة غير لاصقة، وتقلى فيه شرائح السمك حتى تصبح ذهبية وهشة من الخارج.

تحضر صلصة السوكي ياكي وتغمس فيها شرائح السمك المقلية وتترك فيها حتى تمتص الصلصة.

يسكب فوقها زيت السمسم ومن ثم تزين ببذور السمسم.

تقدم شرائح السمك مع الأرز المسلوق، علماً أنه يمكن تقديم المزيد من الصلصة جانباً في طبق منفصل.

ملاحظة: يمكن إعداد السوكي ياكي أيضاً مع التربيس والكالاماري (المسلوق مسبقاً).

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

الدوناتس الروسي

التحضير

يخلط الدقيق مع البيضة والخميرة والزيت والسكر والملح في وعاء. يضاف من ثم الماء للحصول على عجينة طرية. (يمكن استعمال كمية أكثر أو أقل من الماء عند الحاجة للحصول على الليونة المطلوبة). تغطى العجينة وتحفظ في مكان دافئ حتى تنتفخ ويتضاعف حجمها. تقرص العجينة إلى كرات صغيرة وتقلى كرات الدوناتس حتى تصبح ذهبية اللون. تحشى الكرات بالكريم باتيسيير المحضرة مسبقاً وتقدم مع القهوة أو الشاي أو العصير أو عند الفطور.

كريم باتيسيير

كوبان من الحليب
ربع كوب من النشاء
نصف كوب من السكر
٣ بيضات
فانيلا
قشر ليمونة واحدة.

التحضير

يغلى الحليب مع قشرة الليمون، ثم ترفع القشرة ويترك الحليب حتى يبرد. يخلط النشاء مع السكر والبيض في وعاء. يضاف الحليب البارد تدريجياً إلى هذا المزيج ويخلط الكل بواسطة الخفاقة للحصول على قوام ناعم. تطهى القشدة فوق النار حتى تصبح كثيفة، ثم تسكب في طبق مسطح وتغطى بورق النايلون اللاصق وتترك حتى تبرد. تفتح فجوة صغيرة في كل كرة دوناتس مقلية وتحشى الكرة بالكريم باتيسيير بواسطة كيس الحلويات. تزين كرات الدوناتس بالكرز الأحمر وتقدم.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كوبان ونصف الكوب من الدقيق (الطحين)
بيضة واحدة
ملعقة صغيرة من الخميرة
ربع كوب من الزيت
ملعقة صغيرة من السكر
ربع ملعقة صغيرة من الملح
كمية كافية من الماء لتحضير عجينة طرية (إلى كوب ونصف الكوب تقريباً)
كريم باتيسيير
كرز أحمر للزينة
زيت للقلي.

الأرز بالفول

الكمية تكفي ٥ أشخاص

نصف كيلوغرام من مكعبات لحم الفخذ أو العجل
نصف كيلوغرام من حبوب الفول الأخضر
كوبان من الأرز المصري
ملعقة صغيرة من الملح
نصف كوب من السمن أو الزبدة
٣ بصلات متوسطة مفرومة ناعماً
٤ أكواب من الماء
رشة بهار حلو
رشة فلفل أسود.

التحضير

يقشر الفول الأخضر وتنزع عنه الحبات ثم تغسل وتصفى. يفرم البصل ويقلى في الزبدة أو السمن مع مكعبات اللحم لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. تضاف كمية كافية من الماء الساخن مع رشة ملح إلى محتوى القدر لغمر مكعبات اللحم وحبات الفول. تغطى القدر وتطهى الخليط فوق النار لمدة نصف ساعة تقريباً حتى ينضج اللحم. يضاف الفول والتوابل إلى محتوى القدر ويتابع الطهو لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة إضافية حتى ينضج الفول. يجب أن يكون المرق الموجود في القدر موازياً لثلاثة أكواب. يضاف الأرز المغسول والمصفى إلى محتوى القدر ثم تغطى القدر وتطهى محتوياتها فوق نار خفيفة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يقدم هنا الطبق الساخن مع اللبن.

Akram Serry

Akram Serry

فتوتشيني الكركند

التحضير

يسلق الكركند في الماء الساخن لمدة ٧ إلى ٨ دقائق حتى ينضج اللحم. يقطع جذبا الذيل بواسطة مقص المطبخ لاستخراج اللحم بعناية.

يقطع لحم الذيل إلى شرائح متوسطة الحجم ويحتفظ بها ساخنة. يسخن زيت الزيتون في مقلاة نصف عميقة ويقلى فيه الثوم لبضع دقائق. تضاف إليه البندورة مع معجون البندورة والملح والفلفل. يطهى المزيج حتى تصبح الصلصة كثيفة قليلاً. تطعم الثار وتضاف صلصة الباباسكو والبقدونس إلى الصلصة ويخلطان معها. في قدر آخرى، تغلى كمية كافية من الماء مع ملعقة طعام من الملح و٣ ملاعق طعام من زيت الزيتون. يضاف الفتوتشيني إلى الماء المغلية ويسلق حتى ينضج ولكن من دون أن يصبح طرياً جداً. يصفى الفتوتشيني ويخلط مع الصلصة المحضرة مسبقاً. لتقديم الطبق، يسكب الفتوتشيني في طبق التقديم ويوضع رأس الكركند على حافة الطبق. ترصف بعدها شرائح لحم الكركند فوق الفتوتشيني ويقدم الطبق ساخناً.

ملاحظة: إذا كنت لا تحبين الفتوتشيني الأخضر، يمكنك استعمال الفتوتشيني الأبيض. يمكنك إعداد الوصفة نفسها مع القريدس.

كركند واحد وزنه ٥٠٠ غ مسلوق
نصف علبة (٢٥٠ غ) من الفتوتشيني الأخضر
٣ إلى ٤ رؤوس بندورة (طماطم) مقشرة ومفرومة ناعماً
٢ إلى ٣ فصوص ثوم مهروسة
نصف باقة من البقدونس المفروم
ملح وفلفل
ملعقة طعام من معجون البندورة
يضع قطرات من صلصة الباباسكو الحريفة
٦ ملاعق طعام من زيت الزيتون.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

تورتة قشدة التين

الكمية تكفي ٨ أشخاص
كوبان من الدقيق (الطحين)

ثلاثة أرباع الكوب من الزبدة
في حرارة الغرفة
ثلاثة أرباع الكوب من السكر
الناعم
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة
من القرفة، رشة فانيلا
صفار بيضة واحدة
حبات كاملة من مربى التين
كوب من القشدة الطازجة
المخفوقة
صلصة شوكولا.

التحضير

يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر الناعم والقرفة والفانيلا وصفار البيضة في خلاط الطعام المزود شفرة معدنية للحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط. تحفظ العجينة في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

تحضير التورتات الصغيرة: ترق العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة كبيرة سماكتها ١,٥ سم. تقسم العجينة إلى دوائر صغيرة، وتوضع كل دائرة في قالب صغير للتورتة. يوخز قعر عجينة التورتات بالشوكة وتعاد إلى قسم التجليد من الثلاجة وتحفظ فيه لمدة ساعة.

تخبز التورتات في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها وقعرها وردي اللون.

تترك التورتات حتى تبرد تماماً، ثم تحشى بمربى التين وتزين بالقشدة الطازجة المخفوقة وصلصة الشوكولا.

القشدة الطازجة

كوب من القشدة الطازجة
ربع كوب من السكر
تخفق القشدة مع السكر في الخلاط حتى تصبح كثيفة مثل اللبنة.
توضع القشدة في كيس حلويات مزود رأساً زخرفياً وتستعمل لتزيين كل تورتة.

صلصة الشوكولا

يخلط ٥٠ غ من الشوكولا المذوبة مع ملعقتي طعام من الزبدة للحصول على صلصة الشوكولا.
تسكب صلصة الشوكولا فوق كل تورتة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

التفاح الوحشي

الكمية تصنع
١٠ إلى ١٢ قطعة

كوبان من الدقيق (الطحين)
ربع ملعقة صغيرة من القرفة
١٠٠ غ من الزبدة في حرارة الغرفة
ملعقة صغيرة ونصف
الملعقة من الباكينغ باودر
ملعقتا طعام من زيت الذرة
ملعقتا طعام من القشدة الرائبة (ملعقتا طعام من القشدة ونصف ملعقة طعام من عصير الليمون).

الحشوة

٤ تفاحات صفراء مبشورة
كوب من السكر
نصف كوب من الجوز المملحون
ربع ملعقة صغيرة من القرفة
ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
ثمن ملعقة صغيرة من كبش القرنفل
سكر ناعم لرشه فوق القطع
١٠ إلى ١٢ عود تفاح.

التحضير

يخلط الدقيق مع القرفة والزبدة والباكينغ باودر والزيت والقشدة الرائبة للحصول على عجينة متوسطة الليونة.

لتحضير الحشوة تنشر التفاحات وتبشر. يخلط برش التفاح مع السكر ويطهى فوق النار حتى يتبخر كل الماء ويصبح الخليط جافاً.

يضاف إليه الجوز والقرفة وجوزة الطيب وكبش القرنفل. يترك المزيج حتى يبرد تماماً.

تقسم العجينة إلى ١٠ – ١٢ كرة.

تفتح فجوة في كل كرة كما في أقراص الكبة وتحشى كل كرة بملعقة طعام من الحشوة.

تغلق الكرات المحشوة وتتقولب على شكل تفاحات.

ثم تخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها وقمرها وردي اللون.

ثم ترفع المحشوة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يغرز عود تفاح في كل كرة.

يرش فوقها السكر الناعم وتزين بأوراق النعناع الطازجة وتقدم مع الشاي أو القهوة.

الكمية تكفي
٥ إلى ٦ أشخاص

٤ أكواب ونصف الكوب من الحليب، بيضتان
كوب من السكر، فانيلا.

بوظة الفانيلا

التحضير

يخفق البيض جيداً، ثم يضاف إليه الحليب ببطء، ومن ثم السكر والفانيلا. يغلى المزيج حتى يصبح الحليب كثيفاً. يوضع المزيج في قسم التجليد من الثلاجة حتى يجمد. حين تصبح البوظة جامدة تماماً، تخرج من الثلاجة وتخفق بالآلة ثم تعاد إلى وعاء بلاستيكي وتغطى وتحفظ في قسم التجليد من الثلاجة حتى موعد التقديم.

تقدم البوظة مع صلصة الفراولة (الفريز) أو شراب الرمان الحلو.

ملاحظة: إذا أردت الحصول على بوظة بألوان مختلفة، يقسم مزيج البوظة ثلاثة أقسام. يحتفظ بقسم باللون الأبيض، ثم تضاف الشوكولا إلى القسم الثاني، والسكر المحروق إلى القسم الثالث.

Akram Serry
dk12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

مربى المشمش (أم حسين)

كيلوغرامان من مشمش (أم حسين)، كيلوغرامان من السكّر، عصير حبة ليمون.

يغسل المشمش ويصفّى وتنزع منه النوى.
توضع حبات المشمش والسكّر في وعاء، لا يصدأ وتترك لفترة ١٢ ساعة.
ومن ثم يطهى المزيج على النار حتى يبدأ بالغليان.
عندها تخفف درجة الحرارة ويطهى المزيج لفترة ٥ الى ٧ دقائق إضافية.
يصبّ المزيج في صوان واسعة من الألمنيوم ويغطّى بالشاش الأبيض ويترك في الشمس لفترة ٦ الى ٧ أيام الى أن يصبح العصير كثيفاً.
وأخيراً يعبأ في قوارير زجاجية نظيفة ويحفظ.

تكفي الكمية ١٠ الى ١٢ شخصاً

كيلوغرامان من مشمش أم حسين
كوب من الماء
عصير حبة ليمون
كيلوغرامان من السكّر.

التحضير
يغسل المشمش ويصفّى وتنزع منه النوى.
توضع حبات المشمش والماء وعصير الليمون في قدر وتطهى لفترة ١٥ دقيقة. ثم يضاف السكّر الى المزيج ويخلط ويطهى لفترة ١٥ الى ٢٠ دقيقة، ويحرّك بين الحين والآخر. ترفع الرغوة من على سطح المزيج بواسطة ملعقة خشبية، ومن ثمّ تنزع حبات المشمش من المزيج ويترك ليغلي على النار لفترة ١٠- ١٥ دقيقة اضافية. يترك القطر جذباً الى أن يصبح فاتراً. بعدها تسكب حبات المشمش فوق القطر ويترك المزيج جذباً الى أن يبرد في شكل تام. عندها يعبأ في قوارير زجاجية نظيفة ويغطّى ويحفظ.

طريقة ثانية لصنع مربى المشمش (أم حسين):
تكفي الكمية ١٠ الى ١٢ شخصاً

مربى التين الطازج

كيلوغرام من التين الطازج
كيلوغرام من السكر
٤ الى ٥ أكواب من الماء
ملعقة صغيرة من ملح الحامض
نصف كوب من حبوب السمسم المحمص
٤ عيدان قرفة
٣ الى ٤ قطع من المستكة المطحونة
١٠ أكواب من الماء الكاسية.

التحضير:
يوضع ٥٠٠ غ من الكلس غير المحروق في قدر ويضاف إليه ٢ أكواباً من الماء، ويترك المزيج حتى صباح اليوم التالي. في الغد، تصفى الماء وتحفظ في وعاء، وتنقع فيها حبات التين لفترة ٢ الى ٣ ساعات. يغلى السكّر والماء وملح الحامض لوقت قصير.

عندما يصبح مزيج السكّر (القطر) جاهزاً، تخرج حبات التين من الماء، وتغسل برفق بالماء الباردة مرتين لازالة آثار الكلس عنها. تسمّط حبات التين في القطر المغلي، ويطهى المزيج الى أن يصبح القطر كثيفاً بما فيه الكفاية. ومن ثم تضاف إليه حبوب السمسم وعيدان القرفة والمستكة، ويحرّك المزيج ويترك جذباً ليبرد، ثم يحفظ في قوارير زجاجية.

مربى التين المجفف

كيلوغرامان من التين المجفف
كيلوغرام من السكر
٤ أكواب ونصف الكوب من الماء
٤ عيدان قرفة
ملعقة طعام من ملح الحامض
ملعقة طعام من حبوب اليانسون
كوب من حبوب السمسم المحمص.

التحضير:
يغلى السكّر والماء، ومن ثم يضاف إليهما ملح الحامض. يسكب مزيج السكّر (القطر) على التين، وتضاف إليه عيدان القرفة ويحرّك جيداً ومن ثم يغلى الى أن يصبح المزيج كثيفاً. يختبر القطر عبر وضع ملعقة طعام منه في طبق، والتأكد من أنه ليس مشبعاً بالماء. ومن ثم يضاف السمسم المحمص وحبوب اليانسون ويحرك المزيج برفق. يترك المزيج جذباً ليبرد ومن ثم يعبأ في أوعية زجاجية.

ملاحظة: لطحن المستكة، تضاف ملعقة طعام من السكّر الى قطع المستكة وتطحن.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رولا الناصيف

كريول القريدس

الكمية تكفي
٥ إلى ٦ أشخاص

نصف كيلوغرام
من فتوتشيني السبانخ
ملعقة طعام من الملح
ماء لسلق المعكرونة.

التحضير

يغلى الماء ويسلق فيه الفتوتشيني لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق إلى أن يصبح شبه ناضج وغير طري كثيراً. يصفى الفتوتشيني ويحفظ جانباً.

يدهن قلب جاتوه بالزيت ويوضع فيه الفتوتشيني المصفى ثم يضغط عليه جيداً. يوضع هذا القلب في مكان دافئ حتى يصبح القريدس جاهزاً.

كريول القريدس

كيلوغرام من القريدس المتوسط الحجم، المقشر والمنزوع العروق والمغسول
كوبان من مرقة السمك (مكعبان من مرقة السمك مع كوبين من الماء)
ملعقة طعام من الزبدة
بصلة متوسطة مفرومة
رأس فلفل أخضر كبير مقطع إلى مكعبات صغيرة
رأس فلفل أحمر كبير مقطع إلى مكعبات صغيرة
عود كرفس مقطع إلى مكعبات صغيرة
٤ ملاعق طعام من الزبدة
٦ إلى ٨ فصوص ثوم مهروسة
ورقة غار، ملح، فلفل أبيض
ملعقة صغيرة من صلصة التاباسكو
ملعقة طعام من الصعتر أو التوابل الإيطالية
ملعقة طعام من الحبق
الباسل
كيلوغرام من البندورة (الطماطم) المقشرة والمفرومة
ملعقة طعام من معجون البندورة
ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة طعام من معجون الفلفل

التحضير

تسخن الزبدة في قدر ويقلى فيها البصل والثوم حتى يصبح شاحب اللون.

يضاف إليه الكرفس والفلفل الأخضر والأحمر. تطهى الخضار معاً حتى تنضج.

يضاف ورقة الغار، والملح، والبهار، وصلصة التاباسكو، والصعتر، والحبق ومرقة السمك. يطهى الكل معاً لمدة ١٠ دقائق.

تضاف البندورة، ومعجون البندورة، والسكر ومعجون الفلفل.

يطهى المزيج معاً للحصول على صلصة متوسطة الكثافة.

يضاف القريدس إلى الصلصة ويطهى معها حتى يصبح وردي اللون.

تسكب المعكرونة في طبق التقديم، ويقدم كريول القريدس مع المعكرونة.

ملاحظة: يمكن جعل هذه الصلصة حريفة أكثر حسب الرغبة.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

سلطة الكوسكوس والخضار

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

بصلة متوسطة مفرومة
رأسا بندورة (طماطم) متوسطا الحجم،
مقشران ومقطعان إلى مكعبات صغيرة
نصف باقة من البقدونس المفروم
ربع باقة من النعناع المفروم، رأسان من البصل الأخضر
ربع كوب من عصير الليمون، ربع كوب من زيت الزيتون
كوب من الكوسكوس أو البرغل الأبيض الناعم، منقوع في كوبين من صلصة البندورة، ملح
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
رأس فلفل أخضر حريف مقطع إلى مكعبات صغيرة
أوراق خس آيسبرغ

التحضير

يسخن زيت الزيتون في المقلاة ويقلى فيه البصل حتى يصبح شاحب اللون. ينقع الكوسكوس أو البرغل الأبيض الناعم في صلصة البندورة إلى أن يصبح طرياً ويمتص كل الصلصة. يسكب الكوسكوس فوق البصل المقلي. يخلط الكوسكوس مع البندورة، والنعناع، والبقدونس، والبصل الأخضر، والفلفل الأخضر الحريف، وعصير الليمون، والملح، ومسحوق الفلفل الأحمر في وعاء كبير. تقدم هذه السلطة فاترة أو باردة فوق مهد من أوراق خس آيسبرغ بمثابة سلطة نباتية خفيفة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

كفتة بالخضار

التحضير

يخلط لحم الكفتة مع البقدونس المفروم، والملح، والفلفل، والبهار الحلو، والقرفة، ومعجون البندورة، والبصل المفروم ومسحوق الفلفل الأحمر. يدهن قعر صينية زجاجية مقاومة لحرارة الفرن بالزيت. تبلل اليدان بالماء ويسطح لحم الكفتة في قعر القدر. يقطع الباذنجان إلى شرائح دائرية ويرش فوقها الملح الخشن وتترك جانباً لمدة ساعة. تغسل شرائح الباذنجان وتصفى ثم تقلى في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون. ترفع شرائح الباذنجان من المقلاة وتصفى فوق محارم المطبخ الورقية. تقشر البطاطا وتقطع إلى شرائح دائرية وتقلى في الزيت حتى تصبح وردية اللون. تقطع البندورة إلى شرائح دائرية، وكذلك رأسا الفلفل الأخضر. ترصف قطع الباذنجان المقلية فوق لحم الكفتة، ثم توضع فوقها شرائح البطاطا. تسكب صلصة البندورة فوق البطاطا وترصف فوقها شرائح البندورة، والفلفل الأخضر، والفلفل الحريف في حال استعماله. تدخل الصينية إلى فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية وتخبز فيه لمدة ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص
كيلوغرام من لحم الكفتة
كيلوغرام من الباذنجان المدحبل
نصف كيلوغرام من البطاطا
٤ إلى ٥ رؤوس بندورة (طماطم)
رأسا فلفل أخضر مقطعان إلى دوائر
رأسا فلفل أخضر حريف (اختياري) مقطعان إلى مكعبات صغيرة
زيت لقلي البطاطا
زيت لقلي الباذنجان
زيت لدهن قعر سطح الصينية الزجاجية
ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو
ملعقة صغيرة من معجون البندورة
بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
كوبان من صلصة البندورة
ربع ملعقة صغيرة من القرفة
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
ربع باقة من البقدونس المفروم.

Akram Serry

Akram Serry

سلطة التونة والأفوكادو

الكمية تكفي ٤ أشخاص
رأسان ناضجان من الأفوكادو، مقشران وخاليان من النوى
علبة من التونة بالزيت
ملعقة صغيرة من البصل المفروم ناعماً
ملعقة طعام من عصير الليمون
ملح وفلفل أبيض
٤ شرائح من البندورة (الطماطم)
خس أخضر
صلصة ليمون.

التحضير

تحضر ٤ دوائر معدنية فارغة القمر.
يهرس الأفوكادو بواسطة الشوكة مع البصل، والملح، والفلفل وعصير الليمون.
تحضر ٤ شرائح من البندورة.
يصفى الزيت من التونة ويهرس اللحم على نحو خشن بواسطة الشوكة. يضاف إليه الفلفل الأبيض والقليل من الملح.
لإعداد السلطة، توضع شريحة من البندورة في قعر كل دائرة معدنية. تسكب فوقها ربع كمية مزيج الأفوكادو، ومن ثم ربع كمية لحم التونة المفتت. يضغط قليلاً على محتوى كل دائرة.
توضع كل دائرة محشوة في طبق تقديم كل ضيف. ترفع بعدها الدائرة المعدنية بعناية فائقة ويزين الطبق بالقليل من أوراق الخس الأخضر. يسكب القليل من صلصة الليمون فوق أوراق الخس وتقدم السلطة مع الخبز المحمص.

صلصة الليمون

يخلط ربع كوب من عصير الليمون مع ربع كوب من الزيت النباتي أو زيت الزيتون والقليل من الملح للحصول على صلصة الليمون.

الفاكهة الصيفية في أكواب الشمام

الكمية تكفي شخصين

رأس شمام أصفر مشطور إلى نصفين
بطيخ: توت فراولة (هريز)
كرز
عصير برتقال.

التحضير

يشطر رأس شمام صغير إلى قسمين.
تفرغ البذور من الشمام وتستعمل المفرغة لتحضير كرات صغيرة من الشمام الأصفر.
تفرغ كرات من البطيخ الأحمر بواسطة مفرغة الشمام.
يحشى كل كوب من الشمام بكرات الفاكهة والشمام المزوجة بعصير البرتقال، إضافة إلى التوت والفراولة والكرز. يقدم كوب واحد من الشمام المحشو بفاكهة لكل ضيف بمثابة سلطة منعشة هي فصل الصيف.

ملاحظة: يمكن حشو أكواب الشمام بالبوظة ومن ثم تزيينها بأنواع الفاكهة حسب الرغبة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

لفافة الشوكولا مع قشدة الموكا

تحضير القشدة

يخفق صفار البيض مع السكر، والدقيق، ومسحوق الكاكاو والقهوة السريعة الذوبان المذوبة. تغلى القشدة في قدر فوق النار. يضاف مزيج صفار البيض ببطء الى القشدة الساخنة، ثم يعاد المزيج الى النار ويطهى حتى يغلي ويصبح كثيفاً، مع ضرورة الخفق المستمر. تضاف اليه الشوكولا وبرش قشرة البرتقال. يخلط المزيج جيداً حتى يصبح ناعماً. يغطى المزيج بورق النايلون اللاصق للحؤول دون تكون قشرة على سطح القشدة، وتترك القشدة جانباً حتى تبرد تماماً. (يمكن وضع المزيج في الثلاجة لمدة ساعة). تخفق الزبدة في وعاء كبير باستعمال الخفاقة الكهربائية حتى تصبح خفيفة وقشدية. تضاف قشدة الحلويات الباردة Crème Pâtissière تدريجياً، مع ضرورة الخفق بعد كل اضافة حتى يمتزج الخليط جيداً ويصبح خفيفاً وناعماً.

إعداد الجاتوه

يحمى الفرن الى درجة ٢٠٠ فهرنهايت. يدهن قلب جاتوه مستطيل حجمه ٣٠×٢٠ سم بالزيت ثم يبطن بورق البرشمان. يطحن الاوز مع البقيق والكاكاو في خلاط الطعام. يخفق صفار البيض في الخفاقة الكهربائية مع ٥ ملاعق طعام من السكر البني الخفيف حتى ينوب السكر. تضاف بعدها قشرة البرتقال والفنيلا. يخفق بياض البيض مع القليل من الملح في خفاقة أخرى نظيفة حتى الحصول على رغوة خفيفة. تضاف ٥ ملاعق طعام من السكر البني الخفيف إلى بياض البيض المخفوق على نحو تدريجي. يتابع الخفق للحصول على رغوة كثيفة. يضاف بياض البيض إلى مزيج صفار البيض، ثم يضاف مزيج الاوز تدريجياً ويسكب هذا الخليط في القالب المستطيل المحضر. يخبز الجاتوه لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة في الفرن أو حتى يجف داخله. يخرج الجاتوه من الفرن ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.

تسكب نصف كمية القشدة فوق الجاتوه، ثم يلف الجاتوه مثل السيجار على أن تكون نقطة التقاء اللف فوق الصينية مباشرة. تسكب بقية القشدة فوق الجاتوه الملفوف وترش فوقها شعيرية الشوكولا أو رقاقات الشوكولا. يحفظ الجاتوه في الثلاجة لمدة ساعة كاملة حتى تجمد القشدة. يمكن تحضير هذا الجاتوه قبل يوم واحد من موعد تقديمه، شرط تركه في حرارة الغرفة لمدة ٢٠ دقيقة قبل التقديم.

الكمية تكفي ١٠ أشخاص إلى ١٢ شخصاً

قشدة الموكا

صفار ٦ بيضات كبيرة
ثلث كوب من السكر البني الخفيف
ملعقتا طعام من الدقيق (الطحين)
ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو
كوب ونصف الكوب من القشدة الطازجة
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من برش قشرة البرتقال
كوب من الزبدة في حرارة الغرفة
ملعقة طعام من القهوة السريعة الذوبان المذوبة
كوب من الزبدة في حرارة الغرفة

شعيرية الشوكولا لتغليف الجاتوه.

الجاتوه

كوب ونصف الكوب من الاوز المحمص والمطحون مع قشرته
ملعقة طعام من الدقيق (الطحين)
ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو
صفار ٦ بيضات
بياض ٦ بيضات
١٠ ملاعق طعام من السكر البني الخفيف
ملعقة صغيرة من برش قشرة البرتقال
فانيلا
رشة ملح
سكر ناعم.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

شراب المانغا

التحضير

بهرس رأس المانغا في خلاطة الطعام مع ٣ إلى ٤ مكعبات من الثلج للحصول على هريسة.
تضاف إليه بوظة المانغا ويتابع الخلط.

يسكب الشراب في أكواب زجاجية ويزين بالقشدة الطازجة وقطع المانغا ويقدم بمثابة مشروب صيفي منعش.
يمكن استعمال بوظة الفانيلا بدل بوظة المانغا إذا شئت.

الكمية تصنع كوبين

رأس مانغا ناضج مقشر ومقطع إلى قطع
٣ إلى ٤ مكعبات من الثلج، كوب من بوظة المانغا أو الفانيلا.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

الدجاج مع صلصة الفطر

التحضير

يخلط الدقيق مع الملح والفلفل.

يقطع صدرا الدجاج للحصول على ٤ قطع من لحم الدجاج المسطح. يمكن استعمال مطرقة اللحم لتسطيح لحم الدجاج قليلاً.

يرش فوقها الفلفل الأسود.

يسخن الزيت والزبدة في مقلاة وتقلى قطع الدجاج قليلاً. ثم ترفع وترصف في صينية خبز وتخبز في الفرن حتى تنضج من الداخل.

يحتفظ بالزيت في المقلاة ويقلى فيه الفطر والثوم لمدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

يضاف بعدها الخل فحلو وقطع الأرضي شوكي ومرقة الدجاج. يطهى الكل معاً.

تضاف بعدها صلصة الخردل وتخلط مع المزيج.

تضاف من ثم القشدة الطازجة ويطهى الكل حتى يسخن جيداً.

تخرج صدور الدجاج من الفرن وتسكب فوقها الصلصة حتى تغلفها جيداً.

يقدم الدجاج مع الخضار والأرز أو البطاطا.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

صدرا دجاج (٤ قطع) مع أو من دون الجلد حسب الرغبة

٢٥٠غ من الفطر الطازج المقطع إلى شرائح

٣ إلى ٤ فصوص ثوم مهروسة

٣ إلى ٤ ملاعق طعام من الخل البلسمي

٣ ملاعق طعام من الزبدة

٣ ملاعق طعام من الزيت

نصف كوب من الدقيق (الطحين)

نصف ملعقة صغيرة من الملح

ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

ملعقة صغيرة من خردل ديجون

٤ رؤوس أرضي شوكي مقطعة

نصف كوب من القشدة الجاهزة

كوب من مرقة الدجاج.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

الكمية تكفي ٨ أشخاص

كوبان من الدقيق (الطحين)
ثلاثة أرباع الكوب من الزبدة في حرارة الغرفة
ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم
فانيلا
صفار بيضة واحدة
مربى التوت أو مربى الفراولة (الفريز) للحشوة
صفار بيضة واحدة للدهن.

التورتة التوساوية

التحضير

يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر والفانيلا وصفار البيضة في خلاط لطعام المزود شفرة معدنية للحصول على عجينة متوسطة الليونة. تصبح العجينة جاهزة حين تتماسك في زاوية واحدة من وعاء الخلاط.

تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

يرش الدقيق فوق طاولة العمل وترق العجينة، بعد إخراجها من الثلاجة، لتصبح سماكتها ١ إلى ١,٥ سنتم. تقطع العجينة إلى دوائر صغيرة وتوضع في قوالب تورتات فردية صغيرة وتترك في الثلاجة لمدة ساعة. ثم يوخز قعر عجينة التورتة بالشوكة.

تحشى كل تورتة بمربى التوت أو الفراولة.

تلف حزم من العجينة في أشكال زخرفية وتستعمل لتزيين سطح التورتات.

يدهن سطح كل تورتة بصفار البيض ثم تخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى ينضج سطحها وأسفلها وتصبح وردية اللون.

يمكنك وضع العجينة إذا شئت في قالب تورتة كبير قطره ٢٨ إلى ٣٠ سنتيمتراً.

Akram Serry

Akram Serry

البروكولي مع التوفو

التحضير

تغمس مكعبات التوفو في دقيق الذرة ثم تقلى مثل البطاطا في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون لترفع بعد ذلك وتوضع جانباً. تسلق أزهار البروكولي. تنقع حبات الفطر الصيني الأسود في الماء الساخن لمدة نصف ساعة، ثم تصفى وتقطع وتقلى حتى تصبح هشة.

توضع ٣ ملاعق طعام من الزيت في مقلاة ويقلى فيها البصل المفروم مع الثوم، والجزر، والفطر، والماء، ومرقة الدجاج، وصلصة المحار، والفلفل الأبيض وملعقة طعام من زيت السمسم.

تذوب ملعقة طعام من دقيق الذرة في نصف كوب من الماء ثم تضاف إلى الخضار ويطهى المزيج حتى يصبح كثيفاً.

يضاف التوفو إلى السلطة ويزين الطبق بالمزيد من حبات الفطر الطازجة والبصل الأخضر قبل التقديم.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

علبة من التوفو القاسي المقطع إلى مكعبات (علبة زرقاء)
دقيق ذرة
زيت نباتي لقلي مكعبات التوفو
نصف كيلوغرام من أزهار البروكولي المسلوقة
٤ إلى ٥ حبات فطر صيني أسود منقوعة ومفرومة ومن ثم مقلية حتى تصبح هشة
جزرتان مقطعتان إلى شرائح طويلة ورفيعة
٣ إلى ٤ ملاعق طعام من الزيت النباتي
بصلة متوسطة مفرومة
رأسان من البصل الأخضر مقطعان على نحو مائل إلى قطع
ملعقة صغيرة من الثوم المهروس
٥ إلى ٦ حبات فطر طازجة مقطعة إلى شرائح
ملعقة طعام من صلصة المحار
رشة من الفلفل الأبيض
ملعقة طعام من زيت السمسم
مكعب مرقة دجاج مذوب في ثلاثة أرباع الكوب من الماء
ملعقة طعام من دقيق الذرة
نصف كوب من الماء.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بيرياني القريدس

التحضير

يسخن الزيت النباتي في قدر كبيرة، ثم يقلى فيه البصل المفروم مع الزنجبيل وقطع الفلفل الملونة حتى تذبل الخضار.

تضاف حينها الكزبرة اليابسة، والكمون، ومسحوق الزعفران، وهريسة البندورة، والملح والفلفل والسكر.

تطهى هذه الصلصة فوق النار حتى تبدأ بالغليان.

تضاف كمية كافية من الماء إلى الصلصة للحصول آخيراً على ٣ أكواب ونصف الكوب من الصلصة.

يضاف الأرز البسماتي المغسول والمصفى إلى الصلصة ويطهى معها فوق نار خفيفة. يضاف الملح إلى الصلصة حسب الذوق.

يطهى خليط الأرز حتى يمتص الأرز كل الماء.

يسخن الزيت في مقلاة غير لاصقة وتقلى فيه حبات القريدس حتى تصبح وردية اللون. يجب عدم الإفراط في قلي القريدس لتفادي تقلص حجمه.

يضاف القريدس المقلي فوراً إلى خليط الأرز ويخلط معه.

يزين الطبق بحبات القريدس المملاقة المنظفة والمقلية إضافة إلى أوراق الكزبرة.

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

رأس فلفل أحمر ورأس فلفل أخضر ورأس فلفل أصفر، مقطعة كلها إلى قطع صغيرة
ملعقتا طعام من الزنجبيل الطازج المبشور أو المفروم ناعماً
كيلوغرام من القريدس المتوسط الحجم، منظف ومنزوع العروق ومغسول ومصفى
ثلاثة أرباع الكوب من الزيت النباتي
بصلة واحدة مفرومة ناعماً
رأسا بندورة (طماطم)
مفرومان ناعماً جداً
ملعقة طعام من الكزبرة اليابسة
ملعقة طعام من الكمون اليابس
رشة من مسحوق الزعفران
٣ أكواب من هريسة البندورة
ملعقة طعام من الملح
نصف ملعقة طعام من السكر
٣ أكواب من الأرز البسماتي المغسول والمصفى
٣ إلى ٤ ملاعق طعام من الزيت
لقاء القريدس
١٠ إلى ١٢ حبة قريدس عملاقة منظفة ومقلية مع قشرها.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

شراب الموز مع صلصة الفريز

التحضير

توضع الموزة في خلاط الطعام وتحول إلى هريسة.
تضاف إليها بوظة الفانيلا وتخلط معها.
يسكب هذا المزيج في كوب طويل. تسكب صلصة الفريز حول حواف الكوب الزجاجي حتى تهبط إلى أسفل الكوب. يقدم الشراب فوراً وهو بارد.

صلصة الفريز (الفراولة)
٢٠٠غ من الفريز
١٠٠غ من التوت
ملعقتا طعام من السكر.

التحضير

تنظف حبات الفريز وتغسل وتهرس مع التوت والسكر للحصول على هريسة.
تصفى الهريسة للتخلص من البذور.
تسكب هذه الصلصة فوق شراب الموز.

الكمية تكفي شخصاً واحداً

موزة واحدة
ثلاثة أنواع الكوب من بوظة الفانيلا
٤ حبات فريز (فراولة) مفرومة ومهروسة ومصفاة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

مربى قشور البرتقال

التحضير:

تغسل حبات البرتقال والليمون وتجفف. تنزع القشرة عنها وتقسّم شرائح رفيعة جداً وتضاف إليها كمية كافية من المياه وتسلق على النار حتى تغلي لفترة ٧ دقائق. تصفى من المياه، وتضاف إليها مجدداً المياه وتغلى لفترة ٧ دقائق. يقطع لبّ الفاكهة الى شرائح رفيعة، وتنزع منها البذور. يمزج اللبّ المقطع الى شرائح مع قشرة الفاكهة المجففة والمغلية. يزان هذا المزيج وتضاف إليه كمية من المياه تعادل ضعفي وزن المزيج، ويطهى على النار حتى الغليان لفترة ٤٠ دقيقة. يزان هذا المزيج، وتضاف إليه كمية متساوية من السكّر ورشة صغيرة من الملح. يغلى مزيج الفاكهة والسكّر بسرعة لفترة ٢٠ الى ٢٥ دقيقة أو إلى أن يصبح كثيفاً. يحرّك المزيج بينما يطهى على النار لتفادي التصاقه بالقدر. عندما يصبح المزيج مطهواً قليلاً يحرّك ويسكب في مرطبان زجاجي نظيف.

تكفي الكمية ٣ الى ٤ أشخاص

٣ حبات برتقال
حبة ليمون حامض
سكّر، ملح، مياه.

Akram Serry

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دوفيكيان

سلطة الفلفل

المشوي والثوم المشوي

التحضير

يحمى الفرن مسبقاً إلى حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية.

ترصف رؤوس الفلفل في صينية رقيقة وتخبز في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة، شرط تقليبها بين الحين والآخر حتى تنضج تماماً. (يمكنك استعمال المايكروويف بحيث تقتصر مدة الخبز على ٢٠ دقيقة أو شواء الفلفل على الفحم).

تخرج رؤوس الفلفل من الفرن، وتغلف بكيس نايلون أو كيس ورقي فيما لا تزال ساخنة وتترك جنباً لمدة نصف ساعة. تخرج رؤوس الفلفل من الكيس وتقشر. يشطر كل رأس فلفل طولياً إلى نصفين وتنزع منه البذور والأعناق والضلوع. تقطع بعدها إلى قطع طويلة ورفيعة.

ترصف قطع الفلفل في الوعاء ويضاف إليها الملح والفلفل حسب الذوق. يرش فوقها البقدونس وينثر فوقها الزيت والثوم. يحرك الخليط جيداً ويترك لمدة ساعتين قبل التقديم في حرارة الغرفة للسماح بامتزاج النكهات.

لإعداد رأسي الثوم، يفركان قليلاً بزيت الزيتون ويشويان حتى يصبح سطحهما وردي اللون. يقدم الخبز المحمص مع هذا النوع من المقبلات.

رأسان كبيران من الفلفل الأصفر
رأسان كبيران من الفلفل الأحمر
فص ثوم مهروس
رأسان كبيران من الفلفل الأخضر
ملح
فلفل مطحون حديثاً
ملعقة طعام من البقدونس
ملعقتا طعام من زيت الزيتون
رأسان من الثوم.

Akram Serry
ak2arry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

حساء البازيلا

كوبان من البازيلا الطازجة أو المجلّدة
بصلة متوسطة مفرومة
جزرتان مبشورتان
ملعقتا طعام من الزبدة
نصف كوب من القشدة الطازجة
٤ أكواب من مرقة الدجاج
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.

التحضير

تسخن الزبدة في قدر، ويضاف إليها البصل ويقلى حتى يصبح شاحب اللون. يضاف الجزر المبشور ويتابع القلي. تضاف البازيلا ويتابع القلي.

تضاف مرقة الدجاج والفلفل الأبيض، وتغطى القدر وتترك فوق نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً.

يطحن الحساء في مطحنة ليصبح هريسة. وفي حال استعمال مطحنة يدوية، تبقى القشور في المطحنة وهذا أمر جيد وإلا يجب تصفية الحساء للتخلص من قشور البازيلا.

يوضع الحساء المهروس في القدر ويضاف إليه المزيد من الماء عند الحاجة. تضاف إليه القشدة الطازجة ويسخن الكل ولكن من دون الغليان. يقدم الحساء ساخناً مع الخبز المحمص.

لفافات الجبنة

كوبان من الدقيق (الطحين)
ربع كوب من اللبن
ربع كوب من الزيت أو الزبدة المذوبة
بيضة واحدة
نصف ملعقة صغيرة من الملح،
ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية.
الحشوة
نصف كيلوغرام من جبنة العكاوي والمجدولة
بيضة
ملعقة طعام من اللبنة
ملعقتا طعام من البقدونس المفروم
ملعقتا طعام من البصل المفروم
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (اختياري)
صفار بيضة واحدة وملعقة صغيرة من الحليب.

التحضير

يوضع الدقيق واللبن والزيت والبيض والملح والخميرة في خلاطة الطعام ويخلط الكل حتى تمتزج كل المكونات وتتجول إلى كتلة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاطة.

تقسم العجينة ثلاثة أقسام وتوضع في وعاء وتغطى بفوطة مطبخ.

تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يغير الماء كل نصف ساعة للتخلص من معظم الملح الموجود في الجبنة. تعصر الجبنة وتخلط مع اللبنة والبيض.

يرق كل قسم من العجينة ويحوّل إلى دائرة كبيرة. تقسم الحشوة أيضاً ويوضع ثلثها على حافة واحدة من العجينة، ثم تلف العجينة ويغلق طرفاها للحؤول دون خروج الجبنة أثناء الخبز. تكرر العملية نفسها مع العجينة الثانية والثالثة. تستعمل السكين لفتح بضع شقوق في كل لفافة. يدهن سطح كل لفافة بصفار البيض، ثم تخبز اللفافتان في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية إلى أن يصبح سطحهما وردي اللون. تخرج اللفافات وتتركان حتى تبرد. تقطع كل لفافة إلى شرائح وتقدم كدوع من المقبلات.

Akram Serry

Akram Serry

فاهيتا اللحم أو الدجاج

٧٥٠غ من اللحم الهبر أو صدر الدجاج المقطع إلى شرائح سماكتها ١ سم
ربع كوب من الزيت النباتي
ربع كوب من الخل الأحمر
نصف ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة طعام من الصعتر البري الطازج أو ملعقة صغيرة من الصعتر المجفف
ملعقة صغيرة من البهار الحلو أو مسحوق الفلفل الأحمر
نصف ملعقة طعام من الثوم المهروس
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل
١٢ قطعة تورتيلا بحجم ٢٥ سم
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
بصلتان كبيرتان مقطعتان إلى شرائح
رأسان متوسطان من الفلفل الأخضر والأحمر مقطعان إلى شرائح طويلة عرضها ١ سم
علبة من صلصة الفلفل الحريف
كوب من جبنة الشيدار المبشورة
كوب من صلصة الفواكامول
كوب من القشدة الرائبة.

التحضير

يخلط ربع كوب من الزيت مع الخل والسكر والصعتر ومسحوق الفلفل الحريف والثوم والملح والفلفل في وعاء زجاجي. توضع شرائح اللحم أو الدجاج في طبق وتغلف من كلا الجهتين بالمزيج وتترك منقوعة لمدة ٨ ساعات على الأقل أو طوال الليل، شرط تقليبها بين الحين والآخر. تسخن مقلاة التورتيلا جيداً ويوضع فيها البصل والفلفل الأخضر والأحمر. يقلى الكل معاً على نار قوية حتى ينضج البصل والفلفل شرط الحفاظ على هشاشتهما. يضاف اللحم أو الدجاج ويتابع الطهو لمدة ٥ إلى ٧ دقائق حتى يصبح اللحم بني اللون. تلف التورتيلا بورق الألمنيوم وتسخن في الفرن لمدة ١٥ دقيقة تقريباً أو حتى تسخن. تخرج التورتيلا من الفرن شرط إبقائها ملفوفة. تقدم الفاهيتا بوضع لحم البقر أو الدجاج ومزيج البصل والصلصة والجبنة والفواكامول والقشدة الرائبة في وسط كل تورتيلا. يطوى طرف واحد من التورتيلا في شكل ظرف.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

ضلوع السلق مع الطحينة

التحضير
تسلق ضلوع السلق في الماء حتى تنضج. تغسل تحت الماء البارد وتصفى. بعدها تخلط الطحينة مع الثوم والقليل من الماء وتصفّ ملعقة صغيرة من البهار الحلو للحصول على مزيج بكثافة اللبن. ثم تضاف ضلوع السلق لصدري الدجاج المفتت وتوضع في طبق لتقديمها كنوع من المقبلات.

كيلوغرام من ضلوع السلق
كوب من الطحينة
فصان من الثوم
ملح وكمية كافية من الماء لترقيق الطحينة
نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو
صدرا دجاج، مسلوقان ومفتتان.

سلطة التفاح والخس الافرنجي

ملعقة طعام من عصير الليمون
٣ تفاحات حمراء
٣ أعناق من الكرفس مقطعة بالعرض إلى شرائح رقيقة
خسة افرنجية واحدة صغيرة مفتتة
٢/٣ الكوب من القشدة الرائبة
ملعقتا طعام من اللبن العادي، ملح
فلفل مطحون
٦ قطع جوز مفرومة خشناً

التحضير
يملأ وعاء كبير بالماء ويضاف إليه عصير الليمون. تنزع البذور من التفاحات، ولكن من دون تقشيرها، وتقطع إلى مكعبات حجمها ٢.٥ سم. توضع قطع التفاح في وعاء من الماء بعد تقطيعها. تصفى بعدها جيداً وتضاف إلى وعاء السلطة مع الكرفس والخس الافرنجي. في وعاء صغير، تمزج القشدة الرائبة مع اللبن والملح والفلفل حسب الذوق حتى يمتزج الخليط جيداً. تصب الصلصة فوق السلطة ويضاف الجوز ويقدم الطبق.

ملاحظة: يمكن إغناء هذه السلطة بجبنة الفروبر المقطعة إلى مكعبات وقطع اللحم البقري المعلب.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

أرز بالحمص واللحم

التحضير

يغسل الأرز وينقع في الماء المغلي مع الملح. يقشر البصل ويفرم، ثم يقلى في الزيت حتى يصبح لونه شاحباً. يقطع اللحم إلى قطع ويضاف إلى البصل ويقلى الاثنان معاً إلى أن يتغير لون اللحم. يضاف الحمص ويقلى الكل لبضعة دقائق إضافية فوق نار متوسطة. تضاف كمية كافية من الماء لغمر محتويات القدر، ويضاف الملح وعودي القرفة. يطهى الكل حتى ينضج اللحم. يغسل الأرز ويشطف. ثم يسكب فوق اللحم، وتضاف نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض. تضاف من ثم كمية كافية من الماء لغمر الأرز، وتغطى القدر وتوضع أولاً فوق نار قوية. تخفف بعدها النار ويطهى الأرز إلى أن يمتص كل الماء وينضج جيداً. يرفع الأرز بعناية من القدر ويسكب في طبق التقديم، ثم يزين بقطع اللحم والمزيد من حبات الحمص. يقدم هذا الطبق مع اللبن وسلطة الخضار الطازجة.

٣ أكواب من الأرز الطويل الحبة
كيلوغرام من لحم البقر أو الغنم المقطع
٤ بصلات حمراء متوسطة
كوب ونصف الكوب من الحمص المقشر (المفقوش)
كوب من السمن أو من مزيج الزبدة والزيت
عودان من القرفة.

Akram Serry

Akram Serry

فستق ونوغة شبه مثلّجة

بعد الانتهاء من تقشير حبوب الفستق، يمكنك إعداد هذه الحلوى خلال دقائق.

الكمية تكفي ٨ أشخاص
مدة التحضير ٢٥ دقيقة + التجميد

٨٠غ (٣/٤ الكوب) من حبوب الفستق المقشرة وغير المملحة
١٥٠غ (كوب) من نوغة الفاكهة والبندق
٢٨٤مل من القشدة المزدوجة (كوبان تقريباً)
١٠٠مل (١/٣ الكوب) من العسل الصافي
٣٠مل (ملعقتا طعام) مل من ماء الورد
٢٥٠غ (كوب وربع الكوب) من الجبن الطري
للزينة
ملعقة طعام من حبوب الفستق، المضرومة
علبة صغيرة من التوت الطازج
ملعقة طعام من السكر.

طريقة التحضير

توضع حبوب الفستق في وعاء وتغطى بالماء المغلي. تترك لمدة ٣ دقائق، ثم تصفى وتفرك جيداً في قطعة قماش نظيفة أو أوراق محارم سميكة لإزالة القشور.
تفرم حبوب الفستق إلى قطع صغيرة بواسطة خلاطة الطعام. تقطع النوغة إلى مكعبات صغيرة.
تخفق القشدة حتى تصبح خفيفة كالرغوة. يخفق العسل الصافي مع ماء الورد، ثم يضاف إليه الجبن الطري.
يخفق المزيج قليلاً أكثر إذا أصبح رخواً. تضاف إليه حبوب الفستق والنوغة، ثم يسكب المزيج في أطباق أو أكواب مقاومة للثلج (أو يمكنك سكبها في وعاء كبير ومن ثم غرفها بالملعقة). يوضع المزيج في البراد لمدة ٣ ساعات في حال كانت الحصص موزعة، أو لمدة ٤ إلى ٥ ساعات في حال اعتماد الطبق الكبير.
ترش حبوب الفستق المضرومة فوق الأطباق، ثم تقدّم مع الفريز (الفراولة) المخلوطة بالسكر.
في الحصة الواحدة: ٣٧٠ وحدة حرارية و٢٦ غ من الدهن.

بوظة العنبية وجبن ماسكاربون

إن تقع الحليب مع إكليل الجبل يضفي نكهة عطرية رقيقة على هذه البوظة.

الكمية تكفي ٨ أشخاص
مدة التحضير ٢٠ دقيقة + التجميد
مدة الطهو ١٠ دقائق

٢٥٠غ (كوب) من السكر
ليمونة حامضة، برشها وعصيرها
٤٠٠غ (كوبان) من العنبية
أذيوبان من جبن الماسكاربون، وزن كل منهما ٢٥٠ غ (أي علبتان).

طريقة التحضير

يسخن ٢٢٥ غ (أقل بقليل من كوب) من السكر مع ٤٥٠ مل (كوب و٣/٤ الكوب) من الماء في مقلاة متينة القاعدة حتى يذوب السكر. يضاف إليه برش الليمون وعصيره. يغلى المزيج لمدة ٣ دقائق، ثم يترك حتى يبرد.
تسخن ثمار العنبية مع بقية السكر حتى يذوب السكر بالكامل وتصبح ثمار العنبية ليّنة. توضع جانباً حتى تبرد.
يخفق جبن الماسكاربون في وعاء حتى يصبح طرياً، ويضاف إليه العصير المركّز تدريجياً.
يحفظ الخليط في ماكينة إعداد البوظة أو في وعاء مقاوم للثلاجة. وحين يصبح خليط العنبية مزبداً، يقلب بواسطة ملعقة معدنية حتى يصبح متموجاً. يعاد إلى الثلاجة حتى يصبح قاسياً.
تنقل البوظة إلى البراد لمدة ٣٠ دقيقة قبل تقديمها.

لمسة رقيقة

إحرصي على عدم الإفراط في خلط الهريسة في البوظة. يفترض أن يكون غلب المزيج أربع أو خمس مرات كافياً لخلط المزيج مع الهريسة.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

أصابع البسكويت باللوز أو الجوز

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

- كوب ونصف الكوب من الزبدة
- كوب ونصف الكوب من السكر البني
- صفار بيضتين
- كوبان ونصف الكوب من الدقيق
- رشة ملح
- نصف كوب من اللوز أو الجوز المحمص والمفروم
- نصف كوب من اللوز أو الجوز المحمص والمفروم للطحقة العلوية
- رشة فلفلياً
- بياض بيضة واحدة لدهن سطح العجينة.

التحضير

تخلط الزبدة مع السكر في خلاطة الجاتوه حتى يصبح الخليط هشاً وخفيفاً. يضاف إليه صفار البيض. توقف الخلاطة عن العمل ويضاف إلى محتواها الفانيلا والدقيق واللوز والملح.

توضع العجينة في صينية مكسوة بالزبدة والدقيق ويجري تسطيحها للحصول على عجينة سماكتها ٢ أو ٢٫٥ سم. يدهن سطح العجينة ببياض البيض، وينثر فوقه نصف كوب من اللوز المحمص والمفروم.

تدخل الصينية لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة إلى فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها وردي اللون قليلاً.

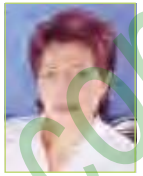
تخرج الصينية من الفرن ويقطع محتواها إلى أصابع فيما لا يزال ساخناً.

تحفظ أصابع البسكويت في وعاء مغلق بإحكام وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها



إعداد السيدة
أناهيد دوفيكيان

تصوير: رولا الدناصيف

منزّلة البصل
(طبق مصري)

كيلوغرام من البصل الصغير أو المتوسط الحجم
نصف كيلوغرام من لحم الغنم أو البقر المقطع إلى مكعبات
كوبان من الحمص المنقوع في الماء
ملعقتا طعام من الزيت النباتي
٧٥٠غ من البندورة (الطماطم) المفرومة
كوبان من عصير البندورة أو ملعقة طعام ونصف
الملعقة من معجون البندورة
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من البهار
ماء لسلق اللحم والحمص
نصف ملعقة صغيرة من القرفة.

التحضير

يقلى البصل في الزيت حتى يصبح وردي اللون. يغسل الحمص ويوضع في مصفاة.

يسلق اللحم في الماء وتزال الزفرة فور ظهورها. يضاف الملح والتوابل وكذلك الحمص إلى اللحم. يطهى الكل في قدر مغطاة حتى ينضج اللحم والحمص تقريباً.

تضاف البندورة وصلصة البندورة أو معجون البندورة إلى مزيج اللحم. كما يضاف البصل المقلي. يتابع الطهو حتى ينضج البصل واللحم والحمص، وتصبح الصلصة كثيفة قليلاً.

يقدم الطبق مع البرغل بالشعيرية.

Akram Serry

Akram Serry

كرات الجبنة الحمراء والخضراء

٣٠٠غ من جبنة الفيتا
كوب من القشدة الطازجة
بصلة صغيرة مفرومة ناعماً
رأس فلفل أحمر كبير مفروم ناعماً
نصف باقة من البقدونس مفرومة ناعماً
بسكويت هش للتقديم
أوراق خس للزينة
كرة غريبيروت
زيتون أسود.

التحضير

تهرس جبنة الفيتا بواسطة مهرسة البطاطا أو الشوكة. تضاف إليها القشدة الطازجة والبصل ويخلط المزيج ثم تحضر منه كرات أصغر من الجوز. تقسم الكرات قسمين. تغمس نصف الكرات في الفلفل الأحمر المفروم وتغلف من كل الجهات ثم توضع فوق محارم المطبخ الورقية. تغمس الكرات الأخرى في البقدونس المفروم وتوضع فوق محارم المطبخ الورقية. تقطع حبة الغريبيروت من الأسفل لتثبيتها ثم تغطى بأوراق الخس، شرط تثبيت أوراق الخس بواسطة عيدان الأسنان. تفرز عيدان أسنان خشبية في حبة الغريبيروت وتوضع فيها الكرات الحمراء والخضراء بحيث تغطي الكرات الملونة كل حبة الغريبيروت. توضع قطع البسكويت المهشة حول الطبق قبل تقديمه كنوع من المقبلات قبل وجبة الطعام أو كوجبة خفيفة في الحفلات.

رزمة السلمون

لإعداد رزمة واحدة
١٠٠غ من شرائح السلمون المدخن
ملعقة طعام من الجبنة القشدية، ربع ملعقة صغيرة من الشبت
نصف ملعقة صغيرة من البصل المفروم
رشة من برش الليمون
نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون
بصلة خضراء مسلوقة في الماء لمدة ٣٠ ثانية (لاستعمالها لربط الرزمة)
كرات أفوكادو مفرومة
شرائح ليمون
كفيار أسود للزينة
أوراق خس للزينة.

التحضير

يوضع ١٠٠ غ من شرائح السلمون في طبق مسطح. تخلط الجبنة القشدية مع الشبت والبصل وبرش الليمون وعصير الليمون. توضع ملعقة طعام من هذا المزيج فوق شرائح السلمون. تطوى الحواف الأربع للسلمون على شكل رزمة، وتربط رزمة السلمون بالبصل الأخضر. تقدم رزمة السلمون مع كرات الأفوكادو وشرائح الليمون وأوراق الخس الأخضر.

ملاحظة: يمكن تقديم الخبز الأسمر مع هذه الوصفة.

Akram Serry

Akram Serry

سلطة البطاطا الألمانية الساخنة

٤ رؤوس بطاطا متوسطة
٨ شرائح من لحم الحبش أو العجل المدخن المقطع إلى قطع حجمها ٢ سم
بصلة متوسطة مفرومة
ملعقة طعام من الدقيق
ملعقة صغيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الملح
رشة فلفل
نصف كوب من الماء
ربع كوب من الخل
ملعقة صغيرة من الخردل.

التحضير
تسلق البطاطا حتى تنضج تماما.
يطهى لحم الحبش أو العجل المدخن في مقلاة حتى يصبح هشا. يسفى اللحم وينتم الاحتفاظ بالدهن جانبا. يطهى البصل في هذا الدهن حتى ينضج. يضاف اليه الدقيق والسكر والملح والفلفل. يطهى الكل فوق نار خفيفة. شرط التحريك باستمرار، الى ان تظهر الفقاقيع في المزيج. ترفع المقلاة عن النار، ويضاف الماء والخل الى محتواها. يسخن الكل حتى الغليان. شرط التحريك باستمرار. يرفع المزيج بعد الغليان عن النار.
تقطع البطاطا الساخنة الى شرائح سماكتها نصف سنتيمتر. ترش الصاصة فوق البطاطا ويرصف لحم الحبش أو العجل المدخن على جانبي البطاطا. يقدم الطبق ساخنا.

Akram serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

ستيك ميتر دوتيل

(Maitre b'Hotel)

- كيلوغرام من شرائح لحم البقر (الفيليه)
- ملعقتا طعام من الزبدة
- ملعقة طعام من الزيت
- ٢٠٠ غم من الزبدة الطرية في حرارة الغرفة
- ٤ فصوص من الثوم، مهروسة
- ملعقتا طعام من البقدونس المفروم ناعماً
- ملعقتا طعام من الكزبرة المفرومة ناعماً
- ملح
- فلفل أسود مطحون خشناً
- خضار متنوعة.

التحضير

يُقطع اللحم إلى شرائح سماكتها ١,٥ إلى ٢ سم.
تسخن ملعقتا طعام من الزبدة مع ملعقة طعام من الزيت في مقلاة غير لاصقة.
يقلى اللحم فوق نار قوية جداً لتفادي خروج العصارة منه. كما يمكنك شواء اللحم من دون زيت.
بعد قلي كل شرائح اللحم، يرش فوقها الملح والفلفل على الوجهين وتنقل إلى أطباق ساخنة. توضع شريحة من الزبدة فوق كل شريحة لحم وتزين بالخضار والبطاطا وتقدم على الفور.

زبدة الميتر دوتيل

تخلط الزبدة الطرية مع الثوم والبقدونس والكزبرة. يمكن إضافة الملح إذا كانت الزبدة المستعملة غير مملحة، وإلا يضاف القليل من الملح إلى مزيج الزبدة.
يسكب مزيج الزبدة على جانب ورقة برشمان وتلف الورقة مثل النقانق وتحفظ في قسم التجليد من الثلاجة حتى يجمد محتواها.
تخرج لفافة الزبدة من الثلاجة وينزع عنها ورق البرشمان وتقطع إلى شرائح سماكتها ١ سم. توضع شريحة من الزبدة فوق كل شريحة لحم ساخنة وتقدم على الفور.
في هذه الأثناء، تبدأ الزبدة بالذوبان نتيجة حرارة شريحة اللحم وتتحول إلى صلصة زبدة.

ملاحظة: يفضل تقطيع اللحم الى شرائح مباشرة قبل طهوها للحفاظ على طراوة اللحم.
تستعمل النار القوية لقلي شرائح اللحم مما يساهم في الحفاظ على عصارتها في الداخل وابقائها طرية.

Akram Serry
ak_serry@yahoo.com
A.V.S

Akram Serry

Akram Serry

عصير البرتقال البارد مع المياه الغازية

الكمية تكفي شخصاً واحداً

نصف كوب من المياه الغازية
نصف كوب من عصير البرتقال الطازج
ملعقة طعام من عصير الرمان الحلو.

التحضير

تخلط المياه الغازية الباردة مع عصير البرتقال الطازج في كوب طويل.
يضاف الى المزيج عصير الرمان.
يزين الكوب بشريحة برتقال وحبة كرز حمراء وورقة نعناع.

Akram Serry
ak1_serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

ميل فوي بالشوكولا

التحضير

برش القليل من الدقيق (الملحين) فوق سطح الطاولة وترق عجينة الباف المجهزة لتصبح على شكل مستطيل كبير سماكته نصف سم. تنقل العجينة إلى صينية مدهونة بالماء. توخز العجينة في أماكن عدة لتفادي انتفاخها أثناء الخبز. تخبز العجينة في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تبدأ بالانتفاخ. تغطى العجينة ويضغط على سطحها بصينية أخرى مسطحة، ويتابع خبزها حتى يصبح قعرها وردي اللون. تقلب العجينة على الوجه الآخر ويتابع الخبز حتى يحمر وجهها الآخر أيضاً. تخرج العجينة من الفرن وتترك جانباً حتى تبرد تماماً. تقسم عجينة الباف المخبوزة ٣ أقسام متساوية. تبسط الكريم باتيسيير فوق أول قسم من العجينة باستعمال كيس حلويات. توضع فوقها طبقة ثانية من العجينة، وتبسط عليها التشدة المخفوقة ثم تغطى بالطبقة الثالثة من العجينة. يضغط على هذه الطبقات الثلاث قليلاً ثم يصب غلاسور الشوكولا فوقها. توضع هذه الحلوى في الثلاجة حتى تبرد تماماً ثم تقطع إلى حصص التقديم وتقدم كنوع لذيذ من الحلوى.

غلاسور الشوكولا

ملعقة طعام من الزبدة
٣ ملاعق طعام من مسحوق الكاكاو فلفيلا
كوبان ونصف الكوب من السكر الناعم
٤/٣ كوب من الحليب.

التحضير

تصبّ الزبدة المذوبة مع الفانيلا فوق السكر الناعم. يسكب الحليب والكاكاو فوق هذا المزيج ويخلط الكل جيداً للحصول على صلصة ناعمة ودبقة.

الكريم باتيسيير

كوبان من الحليب
فلفيلا
ربع كوب من السكر
ربع كوب من دقيق الذرة
٣ بيضات
٢٠٠غ من الشوكولا السوداء المفرومة ٢ إلى ٣ ملاعق طعام من القشدة الطازجة.

التحضير

يسخن الحليب ثم يرفع عن النار حتى يبرد تماماً. في وعاء آخر، يخلط السكر مع دقيق الذرة والبيض. يضاف الحليب الفاتر تدريجياً إلى مزيج البيض، ويخفق المزيج بالشروط المعدني ليصبح ناعم القوام. بعد إضافة كل الحليب، يعاد المزيج إلى النار ويطهى حتى يتكثف جيداً، شرط تحريكه باستمرار. تضاف الشوكولا إلى هذا المزيج وتخلط معه جيداً. يفترض بحرارة المزيج أن تذوب الشوكولا.

تضاف آخراً القشدة الطازجة وتخلط مع المزيج.

علبة من عجينة الباف الجاهزة وصفة كريم باتيسيير بالشوكولا

وصفة غلاسور شوكولا كوبان من القشدة المخفوقة (كوب قشدة من السكر).

حيوانية مع كوب قشدة نباتية وملعقتي طعام

بوظة الشوكولا الأوروبية

التحضير

يخفق صفار البيض حتى يصبح كثيفاً وبلون الليمون. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج خفيف وكثير الرغوة. تضاف إليه الفانيلا. ومن ثم القشدة المخفوقة. في وعاء آخر، يخفق بياض البيض حتى يصبح خفيفاً ثم يضاف إليه السكر ويخفق معه للحصول على مزيج خفيف. يضاف بياض البيض إلى مزيج القشدة، او يخلط بواسطة ملعقة خشبية برفق. تذوب الشوكولا شبه الحلوة في المايكروويف ثم تترك لبعض الوقت حتى تبرد قليلاً وتضاف إلى المزيج. يسكب المزيج في وعاء محكم الاغلاق ويحفظ في قسم التجليد من الثلاجة حتى يجمد.

تقدم البوظة في أكواب البوظة أو تسكب في قوالب زخرفية وتفرغ من القوالب بعد أن تجمد تماماً. تزين البوظة بالبندق أو اللوز المحمص والمفروم.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

صفار بيضتين
ملعقتا طعام من السكر
رشة فانيلا
كوب من القشدة الطازجة
المخفوقة
بياض بيضتين
ملعقة طعام من السكر
١٥٠غ من الشوكولا شبه الحلوة، بضع حبات من البندق او اللوز المفروم خشناً للزينة.

Akram Serry
aly12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

تورتة بالعسل والقشدة والمكسرات

التحضير

تحضر العجينة بوضع كل مكوناتها في خلاط لطعام ومزجها معاً للحصول على عجينة طرية.

تلف العجينة وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة كاملة.

برش الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على أشكال تورتات صغيرة.

يوخز قعر كل تورتة بالشوكة وتحفظ في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة كاملة. تخبز التورتات فارغة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح وردية اللون، ثم تترك حتى تبرد تماماً.

تحشى كل تورتة بما يعتبر طعام من القشدة الجاهزة العربية وتزين بالموز والصنوبر والزبيب. يسكب فوقها العسل ويرش فوقها الفستق الحلبي والقليل من زهر الليمون.

ملاحظة: يفضل حشو التورتة مباشرة قبل التقديم.

الكمية تصنع ١٢ تورتة

وصفة عجينة تورتة

٧٥٠غ من القشدة العربية الجاهزة

صنوبر ولوز منقوعان في الماء

عسل

فستق حلبي مطحون ناعماً

زهر الليمون وزبيب.

عجينة التورتة

كوبان من الدقيق (الطحين)

١٢٥غ من الزبدة في حرارة الغرفة

نصف الى ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم

فنيلا

صفار بيضة واحدة.

بابا مع القشدة والفاكهة

التحضير

يخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفنيلا والملح والحليب الساخن للحصول على عجينة دبقة ورطبة.

تضاف إليها الزبدة وتدعك العجينة مجدداً حتى تصبح دبقة. يخلط الزبيب مع العجينة ثم توضع العجينة في وعاء وتغطى بمنشفة مطبخ وتترك جانباً لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة حتى تنتفخ ويتضاعف حجمها.

تدهن القوالب بالزبدة ثم يرش فوقها الدقيق.

توزع العجينة على القوالب وتترك جانباً في مكان دافئ حتى تنتفخ مجدداً لمدة نصف ساعة.

يحمى الفرن مسبقاً وتخبز القوالب حتى تصبح العجينة وردية اللون وينضج داخلها ويخف وزنها.

توخز قطع البابا بسيخ خشبي في أماكن عدة للسماح بتغلغل القطر داخلها. تخرج قطع البابا من قوالبها وتنقع في القطر البارد حتى يجري امتصاص كل القطر. ثم تترك في الثلاجة لمدة ٥ إلى ٦ ساعات أو طوال الليل حتى تبرد. تشق كل قطعة بابا وتحشى بالقشدة المجاهزة. ثم يغطى سطحها بالقشدة وتزين بالفاكهة الطازجة وتقدم باردة.

الكمية تصنع ١١ إلى ١٢ قطعة

كوب ونصف الكوب من الدقيق (الطحين)

ملعقة طعام من الخميرة الفورية

ملعقة صغيرة من السكر

بيضتان مخفوقتان قليلاً

فنيلا

ثلاثة أرباع الكوب من الحليب الساخن

٧٥ غراماً من الزبدة في حرارة الغرفة

ملعقة صغيرة من الملح

كوب من الزبيب

كوبان من القشدة الجاهزة

زيت ودقيق للدهن

القوالب.

قطر السكر

كوبان من السكر

٣ أكواب من الماء

عود قرفة

نصف كوب من عصير البرتقال

حبتا هال

فاكهة طازجة للزينة.

تحضير القطر

يسخن السكر مع الماء والقرفة وحبتي الهال.

يضاف من ثم عصير البرتقال ويترك القطر جانباً حتى يبرد تماماً.

للحشوة

كيلوغرام من القشدة الجاهزة.

فاكهة موسمية.

معمول بالشوكولا

الكمية تصنع ١٢ قطعة معمول بالشوكولا محشوة بالجوز و١٢ قطعة معمول بيضاء محشوة بالتمر

٣٠٠غ من الشوكولا السوداء

ربع كوب من الزيت

ملعقة طعام من الزبدة

٣٠٠غ من الشوكولا البيضاء

ربع كوب من الزيت

ملعقة طعام من الزبدة

فستق حلبي للزينة.

التحضير

تسخن الشوكولا السوداء في المايكروويف أو فوق ماري حتى تذوب.

ويخلط المزيج جيداً للحصول على مزيج شوكولا رخو. تغمس قطع المعمول، الواحدة تلو الأخرى، في مزيج الشوكولا ثم ترصف فوق ورق البرشمان وبرش فوقها الفستق الحلبي قبل أن تجمد الشوكولا.

تكرر العملية نفسها مع قطع المعمول المحشوة بالتمر وبرش فوقها الفستق الحلبي. ترصف قطع المعمول في طبق التقديم وتقدم. لا حاجة لوضعها في الثلاجة.

يفترض أن تكون طبقة الشوكولا ناعمة ولامعة.

ملاحظة: يمكن تحضير المعمول في المنزل أو شراؤه جاهزاً ولكن من دون أي سكر عليه.

طريقة تحضير المعمول

٤ أكواب من السميد

كوب من طحين الفرخة

نصف كيلو من الزبدة المذوبة بالسمن

ربع ملعقة صغيرة من الخميرة

ملعقتان صغيرتان من ماء الورد وماء الزهر مع نصف كوب من الماء. (ويمكن زيادة كمية الماء شريطة عدم ترخية العجينة كثيراً).

التحضير

يخلط الطحين مع السميد وينقع بمزيج الزبدة والسمن طوال الليل.

نضيف بعدها الخميرة الفورية ويغطى المزيج بواسطة منشفة المطبخ ويترك جانباً نحو ١٢ ساعة.

وفي اليوم التالي تبلل اليدان بمزيج ماء الورد وماء الزهر قبل البدء بدعك العجينة والحصول على عجينة دبقة ومتماسكة. تقسم العجينة أقساماً صغيرة بحجم حبات المشمش ثم تنقر وتحشى بالجوز أو الفستق المطحون، أو تحشى بالتمر وتخبز في فرن حرارته مرتفعة الى ان تجف حبات المعمول ويصبح سطحها وردياً وقليلاً.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

كانيللوني بالدجاج

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

علبة كانيللوني مطهوة مسبقاً (لا حاجة إلى سلقها)
بصلة كبيرة مفرومة
ملعقة طعام من الثوم المهروس
ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من البهار
ربع ملعقة صغيرة من القرفة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
نصف كيلوغرام من لحم الدجاج المفروم على نحو متوسط
زيت وزبدة لطهو الحشوة
ملعقة صغيرة من الحبق اليابس وملعقتا طعام من الحبق الطازج المفروم
ملعقة طعام من الصعتر اليابس
٣ أكواب من صلصة البندورة، صلصة بيضاء.
الفلفل، ربع ملعقة صغيرة من برش جوزة الطيب
١٠٠ غ من الجبنة المتنوعة.

التحضير

يسخن الزيت والزبدة في مقلاة عميقة. يقلى البصل والثوم حتى يذبلا.
يضاف من ثم لحم الدجاج المفروم والملح والتوابل ويتابع القلي حتى يتغير لون اللحم وينضج.
يضاف معجون البندورة ويطهى الخليط حتى يصبح كثير المصارة وينضج جيداً.
يضاف الحبق والصعتر. يتم تذوق الخليط وتضاف التوابل حسب الحاجة.
تترك هذه الحشوة جانباً.

إعداد الصلصة البيضاء

كوبان من الحليب
نصف كوب من القشدة
٣ ملاعق طعام من الزبدة
٣ ملاعق طعام من الدقيق (الطحين)
نصف ملعقة صغيرة من الملح، ربع ملعقة صغيرة من الفلفل، ربع ملعقة صغيرة من برش جوزة الطيب
١٠٠ غ من الجبنة المتنوعة.

التحضير

تذوب الزبدة في قدر ويضاف إليها الدقيق. يقلى الاثنان معاً لبضع دقائق باستعمال ملعقة خشبية.
تضاف القشدة ويحرك الخليط بواسطة شريط معدني للحصول على صلصة فاتحة.
يضاف الملح والفلفل وبرش جوزة الطيب والجبنة المتنوعة. يخلط الكل جيداً.
تحشى أوراق الكانيللوني بحشوة الدجاج.
تسكب صلصة البندورة في قعر صينية زجاجية مقاومة للحرارة، وترصف فوقها أوراق الكانيللوني المحشوة جنباً إلى جنب.
تسكب الصلصة البيضاء فوق الكانيللوني وتترك الصينية الزجاجية جانباً لمدة ساعة إلى ساعتين حتى يمتص الكانيللوني كل الصلصة. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه صينية الكانيللوني حتى يصبح سطحها وردي اللون.

ملاحظة: بالنسبة إلى الكانيللوني المطهو مسبقاً، يكون مكتوباً على العلبة إنه لا يجدر بك سلقه قبل الحشو، وهذا ما يجعله أسهل على الحشو.

akram serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

كبة مع حساء البندورة (الطماطم)

الكمية تكفي
٤ إلى ٥ أشخاص

نصف كيلوغرام من لحم الغنم أو البقر المهبر المطحون للكبة
كوبان ونصف الكوب من البرغل الأبيض الناعم
كوب من السميد
بصلة صغيرة مقطعة إلى أربعة
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة طعام من معجون الفلفل (إختياري)
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
ماء حسب الحاجة.

الحشوة
٢٠٠غ من الزبدة المقطعة إلى مكعبات
ربع كوب من الصنوبر
ربع ملعقة صغيرة من البهار الحلو
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
ربع ملعقة صغيرة من البهار الأسود.

تحضير الكبة

يغسل البرغل ويصفى، يضاف إليه البصل والسميد واللحم، والملح، ومعجون الفلفل، والبهار الأسود. يخلط لكل معاً للحصول على عجينة كبة. تدعك الكبة باليدين المبللتين بالماء حتى تصبح دبقة ومتماسكة. تقرص الكبة إلى كرات صغيرة أصغر من الجوز. تفتح فجوة بواسطة الإصبع في كل قرص كبة وتحشى هذه الفجوة بقطعة من الزبدة قبل إغلاقها. بعد إعداد كل أقراص الكبة، يغلى ٣ إلى ٤ أكواب من الماء مع ملعقة طعام من الملح. حين يبدأ الماء بالغليان، تسلق فيه ٧ إلى ٨ أقراص كبة كل مرة. حين يعود الماء للغليان مجدداً، ترفع أقراص الكبة بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتحفظ في مصفاة.

الصلصة

كيلوغرام من لحم الغنم أو البقر المقطع قطعاً متوسطة (يمكن استعمال لحم الموزات المقتطع) ٤ كيلوغرامات من البندورة (الطماطم) الحمراء الناضجة والمفرومة ملعقة كبيرة من الملح ملعقة صغيرة من السكر ملعقة طعام من معجون الفلفل فلفل أسود لرشه فوق الحساء.

تحضير الصلصة

تساق دجاجة واحدة، ثم تصفى وتوضع جانباً ويحتفظ بالمرقة. تطهى البندورة ثم تهرس وتصفى عبر منخل أو مصفاة للحصول على صلصة ناعمة. يستعمل القليل من مرقة الدجاج لترقيق الصلصة وجعلها بقوام الحساء. يسخن حساء البندورة وتغمس فيه أقراص الكبة المسلوقة. يفتت لحم الدجاج ويقدم مع حساء الكبة والبندورة.

تضاف ملعقة كبيرة من الملح وملعقة صغيرة من السكر الى البندورة (الطماطم). وتطهى في طنجرة ضغط مدة عشر دقائق. ثم تهرس بالمطحنة الكهربائية أو اليدوية ثم تصفى وتوضع في قدر. يسلق اللحم على حدا في طنجرة ضغط مدة نصف ساعة، ومن ثم يصفى ويضاف الى القدر الذي توجد فيه صلصة البندورة (الطماطم) ويتابع الطهو حتى ينضج اللحم وتتكثف الصلصة، ويمكن إضافة بعض مرق اللحم إذا كان قوام صلصة البندورة (الطماطم) كثيف جداً، ومن ثم يضاف أقراص الكبة الى اللحم ويطهى المزيج حتى الغليان.

Akram Serry
ak42serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

تورتة الفطر والسلمون

الكمية تكفي
٧ الى ٨ أشخاص

كوبان من الدقيق
نصف كوب من الزبدة
ربع كوب من الحليب
البارد (عند الحاجة)
صفار بيضة واحدة
ونصف ملعقة صغيرة
من الملح

الحشوة
نصف كوب من الفطر
المفروم المعلب،
مصفى من الماء
٣٠٠غ من السلمون
المدخن المفروم
ملعقة صغيرة من
صلصة الخردل
كوب من جبنة
ماسكاربون الايطالية
بيضتان
ملعقة طعام من
الدقيق
نصف كوب من الكريما
الطازجة وربع كوب من
الحليب
ملح وفلفل أبيض
٢ إلى ٣ ملاعق طعام
من الشبث الطازج
المفروم.

التحضير
يخلط الدقيق مع الزبدة وصفار البيضة والملح في الخلاط الكهربائي. يضاف الحليب تدريجيا للحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط. إذا كانت العجينة دبقة، لا حاجة إلى استعمال كل الحليب إذ يمكن إضافة القليل منه فقط. تحفظ العجينة في الثلاجة لمدة ساعة. يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على تورتة قطرها ٢٠ الى ٢٢ سم. توضع دائرة العجين في قلب تورتة بحيث تغطي قعره وحوافه. تحفظ العجينة في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. يبسط السلمون والفطر المفروم في قعر التورتة. تخلط جبنة الماسكاربون مع الخردل، والبيض، والدقيق، والقشدة الطازجة، والفلفل الأبيض، والحليب والشبث الطازج. تسكب هذه الصلصة فوق مزيج السلمون والفطر. تخبز التورتة لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى ينضج سطحها وقعرها.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

متبل الباذنجان باللحم

التحضير

يوخز الباذنجان بالشوكة في أماكن عدة ثم يشوى فوق النار أو في الفرن حتى ينضج.

يقشر الباذنجان ويهرس بواسطة مهرسة البطاطا أو بمتن الشوكة.

يخلط الباذنجان المهروس مع الملح، والطحينة، واللبنة والثوم. يضاف القليل من الماء إذا كان المزيج كثيفاً.

يسكب المتبل في أطباق ويزيّن باللحم المقلي والصنوبر.

يسخن الزيت والزبدة أو الزيت والسمن في مقلاة ويقلى الصنوبر، ثم يرفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب ويوضع في طبق.

يستعمل الزيت نفسه لقلي مكعبات اللحم حتى يتغير لونها. يجب عدم الإفراط في قلي اللحم كي لا يجف ثم يضاف الملح والتوابل إلى مكعبات اللحم.

يسكب اللحم مع الزيت الباقي في المقلاة فوق أطباق المتبل. يرش من ثم الصنوبر المقلي وتقدم الأطباق ساخنة.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

رأسان كبيران من الباذنجان (المدعبل)
٣ فصوص ثوم مهروسة
نصف كوب من الطحينة
نصف كوب من اللبنة
ملح
القليل من الماء
نصف كيلوغرام من اللحم الطري (فيليه) المقطع إلى مكعبات صغيرة جداً
ربع كوب من الزيت
ملعقتا طعام من الزبدة أو السمن
ربع كوب من الصنوبر
ملح وفلفل أسود وبهار حلو للحم.

قنبيط باللحم واللحم

التحضير

يقطع القنبيط إلى قطع متوسطة الحجم لسلقها في الماء لمدة ٥ دقائق. تصفى بعدها قطع القنبيط من الماء. يقطع اللحم إلى مكعبات متوسطة الحجم ويسلق مع عود من القرفة حتى ينضج جزئياً وترفع بعدها من المرق وتوضع في وعاء. يفرم البصل إلى جوانح رقيقة ويقلى في السمن حتى يذبل. يسكب البصل المقلي فوق اللحم واللحم المسلوق.

يطهى الكل معاً لبعض الوقت، ثم يغمر الخليط بالماء المغلي. يضاف القليل من الملح إلى ماء السلق.

يطهى المزيج فوق نار متوسطة.

تخفق الطحينة مع عصير الليمون وعصير أبو صفير لتصبح رقيقة جداً. تضاف الطحينة إلى القدر مع كوب من الماء الساخن. يحرك الخليط جيداً ويترك حتى يغلي فوق النار.

يضاف بعدها القنبيط المسلوق على أن يغمر تماماً بالصلصة. يطهى القنبيط مع الصلصة فوق نار متوسطة ثم خفيفة حتى ينضج. يسكب القنبيط في الأطباق ويقدم مع الأرز بالشعيرية.

ملاحظة: يمكن قلي القنبيط بدل سلقه إذا شئت.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص

كيلوغرام من القنبيط الطازج، ٥٠٠غ من لحم البقر أو الغنم المقطع إلى مكعبات، نصف كوب من السمن أو الزبدة، نصف كوب من الحمص المنقوع
نصف كوب من الطحينة
ثلاث بصلات متوسطة الحجم، عصير ليمون حامض، عصير ليمون أبو صفير.

Akram Serry
Akram Serry
Akram Serry
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

لحم عشبلي مشوي

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من لحم الفخذ أو العجل الهبر الطري (فتائل)
٢٥٠غ من الالية
بصلة كبيرة مفرومة
خشناً
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ملعقة طعام من معجون الفلفل
نصف كوب من الزيت
٤ إلى ٥ فصوص ثوم
مهروسة، ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
نصف ملعقة صغيرة من البهار
نصف كيلوغرام من البصل الصغير
خضار مشوية.

التحضير

يقطع اللحم الهبر إلى مكعبات ملائمة للشواء. تقطع لية الغنم إلى مكعبات ملائمة للشواء.
يخلط اللحم مع اللية، والبصل المفروم، والثوم، ومعجون البندورة، والزيت، والتوابل في وعاء. يغطى الوعاء ويحفظ في الثلاجة لمدة ٧ إلى ٨ ساعات أو طوال الليل.
في اليوم التالي، تفرز مكعبات اللحم واللية مع البصل الصغير في أسياخ الشواء.
يشعل الفحم وتشوى فوقه أسياخ اللحم إلى أن ينضج اللحم وتحترق قشرة البصل قليلاً. تقدم الأسياخ المشوية مع الخبز العربي والكوسا والبندورة والباذنجان المشوية.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بروفيترول بالكاراميل

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

قطعة من عجينة الباف المربعة حجمها ٢٥ × ٢٥ سم

٤٠ قطعة بروفيترول

كوبان من كاراميل السكر

كوبان من القشدة الطازجة المخفوقة + ٤ ملاعق طعام من السكر ورق برشمان.

التحضير

ترق عجينة الباف الجاهزة على شكل مربع وتوخز جيداً بواسطة الشوكة ثم تخبز في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت بعد وضع صينية فوقها وذلك لتفادي انتفاخها. تخبز العجينة حتى يصبح قعرها وردي اللون. تقلب العجينة ويتابع الخبز على الوجه الآخر حتى يشتركّ كلا الوجهين. تخرج الصينية من الفرن وتحفظ جانباً حتى تبرد تماماً. تحضر ٤٠ قطعة بروفيترول وتحشى كل واحدة منها بواسطة القشدة الطازجة المخفوقة. يستعمل كيس حلويات مزود رأساً معدنياً رفيعاً لإدخال القشدة الطازجة في كل قطعة بروفيترول.

يحضر كاراميل السكر بتذويب السكر فوق نار متوسطة في قدر غير لاصقة حتى يذوب السكر ويصبح لونه ذهبياً مثل الكاراميل. توضع القدر المحتوية على كاراميل السكر في قدر أخرى مليئة بالماء الساخن وذلك للحفاظ على سخونتها. تغمس قطع البروفيترول المحشوة في الكاراميل ثم ترصف فوق ورق البرشمان. بعد غمس كل قطع البروفيترول، يجب الانتظار حتى يجمد الكاراميل الذي عليها. تقطع حواف عجينة الباف المخبوزة بواسطة سكين حادة للحصول على مربع طوله ٢٠ × ٢٠ سم. تحضر كرتونة أو صينية تقديم وتبسط في قعرها ملعقتا طعام من الكاراميل. ترصف عجينة الباف المخبوزة فوق الكاراميل وينتظر قليلاً حتى تلتصق العجينة بالكاراميل. بهذه الطريقة، تبقى عجينة الباف ثابتة في مكانها ولا تتحرك. تغمس جهة واحدة من كل قطعة بروفيترول في كاراميل السكر، ثم ترصف قطع البروفيترول قرب بعضها البعض في شكل مربع مثل الحائط، وذلك على الحواف الأربع لعجينة الباف. تجدر الإشارة إلى أنك في حاجة إلى ٥ قطع بروفيترول لكل جهة.

تغمس مجموعة ثانية من قطع البروفيترول في كاراميل السكر، ثم ترصف فوق الطبقة الأولى من البروفيترول. يملأ وسط الجانوه بقية القشدة الطازجة المخفوقة. يسكب كاراميل السكر في الأعلى على شكل خيوط وذلك للزينة. يزين الجانوه بالورود ويحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

البروفيترول

كوب من الماء، كوب من الدقيق المتعدد، الاستعمالات

٧٠ غ من الزبدة

٤ بيضات، رشة فلفلا

التحضير

يسخن الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان. تضاف إليه الزبدة وينتظر قليلاً حتى تذوب نتيجة حرارة الماء. يضاف الدقيق ويخلط المزيج بواسطة ملعقة خشبية ويترك فوق النار حتى يتحول إلى كتلة واحدة. تطفأ النار وتترك العجينة جانباً مدة ١٥ دقيقة حتى تبرد. يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويحرك المزيج بواسطة ملعقة أو خفاقة كهربائية حتى إضافة كل البيض المستخدم. تضاف الفلفلا وتخلط مع المزيج.

توضع العجينة المحضّرة في كيس حلويات مزود رأساً معدنياً أسطواني الشكل ويسكب مقدار ملعقة صغيرة منها في صينية مكسوة بورق البرشمان. يجب أن تبعد كرات العجينة قليلاً عن بعضها إفساحاً في المجال أمام انتفاخها أثناء الخبز. (يمكن إستخدام ملعقة صغيرة لسكب العجينة في حال عدم توافر الرأس المعدني).

تخبز قطع البروفيترول في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت إلى أن تشتدّ وتنتفخ.

يطفأ الفرن وتترك قطع البروفيترول في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة حتى تقسو وتجف.

تخرج قطع البروفيترول من الفرن وتوخز كل واحدة منها من الأسفل للسماح بخروج البخار.

تترك قطع البروفيترول حتى تبرد تماماً.

تحشى قطع البروفيترول بالقشدة الطازجة المخفوقة كما هو مذكور في الوصفة.

تحضير القشدة الطازجة

تخلط القشدة الطازجة مع السكر في وعاء صغير. تخفق القشدة في الخفاقة المضبوطة على أعلى سرعة إلى أن تصبح القشدة كثيفة مثل اللبنة. تغطى القشدة وتحفظ في الثلاجة حتى موعد الاستعمال.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

ثورتة الأربع فواكه

التحضير

يخلط الدقيق مع الزبدة والفانيلا والسكر الناعم وصفار البيض في خلاط الطعام حتى الحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من الخلاط.

تلف العجينة بورق النايلون وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة.

يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة لتصبح أكبر من قالب التورتة. يمكنك وضع رقاقة من النايلون فوق العجينة أثناء رقها لتفادي التصاق العجينة بالشوبك.

تنقل العجينة إلى قالب تورتة قطره ٣٠ سم ويوخز قعرها بالشوكة. تحفظ العجينة في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة كاملة.

يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز عجينة التورتة فارغة حتى تصبح وردية اللون.

تخرج التورتة من الفرن وتترك جانباً حتى تبرد.

تحضر الكريم باتيسيير وتستعمل لحشو التورتة.

ترصف الفاكهة على دفعات فوق التورتة وتحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

كريم باتيسيير

يسخن الحليب في قدر.

يخلط البيض مع دقيق الذرة والسكر في وعاء آخر.

يرفع الحليب عن النار ويترك جانباً حتى يفتر.

يضاف مزيج البيض إلى الحليب ويخلط معه بواسطة شريط معدني لتفادي نشوء الكتل.

يعاد الخليط إلى النار ويطهى حتى يصبح كثيفاً وتظهر فيه الفقاقيع، مع ضرورة التحريك باستمرار لتفادي التصاق المزيج في قعر القدر.

تضاف الزبدة إلى الخليط وتخلط معه.

تنقل القشدة إلى طبق مسطح وتغطى بورق النايلون اللاصق مباشرة. حين تبرد القشدة، يمكن استعمالها لحشو التورتة أو يمكن حفظها في الثلاجة حتى موعد التقديم.

ملاحظة: إذا أصبحت القشدة كثيفة نتيجة حفظها في الثلاجة، يمكن إضافة الحليب إليها على دفعات لجعلها قابلة للبسط.

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

العجينة
كوبان إلى كوبين ونصف الكوب من الدقيق (الطحين)
صفار بيضة واحدة
ثلاثة أرباع الكوب من الزبدة، ثلاثة أرباع الكوب إلى كوب واحد من السكر الناعم، رشة فانيلا.

الفاكهة
فريز (فراولة) مقطعة إلى شرائح، إجاص مقطع إلى شرائح، دراق مقطع إلى شرائح، كيوي مقطع إلى شرائح، مربى الطبقة العلوية.

كريم باتيسيير
كوبان من الحليب
قشرة ليمونة واحدة
نصف كوب من السكر
ملعقة طعام من السكر
ربع كوب من دقيق الذرة
٣ بيضات
فانيلا
ملعقة طعام من الزبدة.

Akram Serry

Akram Serry

جاتوه الشوكولا الأسود والأبيض

الكمية تكفي ١٢ شخصاً

كوبان ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات
نصف كوب من مسحوق الكاكاو
ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر
ربع ملعقة صغيرة من الباكينغ صودا
ربع ملعقة صغيرة من الملح
٦١ملعقة طعام من الزبدة الطرية غير المملحة في حرارة الغرفة
ملعقة طعام من الزبدة
لدهن الصينية
كوبان من السكر وملعقتا طعام لدهن الصينية
رشة فانيلا
٥بيضات في حرارة الغرفة
١٢٠غ من الشوكولا الداكنة المذوبة
كوب من القشدة الرائبة (كوب من الكريما الطازجة وملعقتا طعام من عصير الليمون).
غناش الشوكولا
١٥٠غ من الشوكولا البيضاء وثلثا الكوب من الكريما الطازجة
١٥٠غ من الشوكولا السوداء ونصف الحلوة ونصف كوب من الكريما الطازجة.
تذوب الشوكولا البيضاء في البان ماري أو المايكروويف وتخلط مع الكريما. يصب المزيج فوق الجاتوه وفيما لا يزال فاتراً
تذوب الشوكولا السوداء في البان ماري وتخلط مع الكريما. يصب المزيج فوق الجاتوه وفيما لا يزال ساخناً

التحضير

يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.

يدهن قالب الجاتوه بالزبدة والسكر.

يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر، والباكينغ صودا، ومسحوق الكاكاو والملح في وعاء.

تخلط الزبدة مع السكر والكريما في وعاء آخر باستعمال الخلاط الكهربائي حتى الحصول على مزيج خفيف.

تضاف للمقيلا والبيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، إلى المزيج أعلاه مع ضرورة الخفق جيداً بعد كل إضافة.

تخفق الشوكولا المذوبة ببطء، مع ضرورة كشط ما يلتصق بحواف الوعاء.

يضاف مزيج الدقيق إلى خليط الزبدة بالتناوب مع القشدة الرائبة. يسكب هذا الخليط في الصينية المحضرة ويسكب لمدة ٥٥ إلى ٦٠ دقيقة حتى ينضج الجاتوه وإنما يبقى رطباً من الداخل. يخرج الجاتوه من الفرن ويترك ليبرد مدة ١٥ دقيقة، ثم يقلب فوق مصبع ويترك ليبرد في حرارة الغرفة. تسكب الشوكولا السوداء والشوكولا البيضاء بعد تذويبهما فوق الجاتوه بشكل زخرفي.

كريب بالموز والقشدة

الكمية تصنع ١٢ قطعة

كريب
كوب ونصف الكوب من الدقيق
ملعقة طعام من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر
ربع ملعقة صغيرة من الملح، كوبان من الحليب
ملعقتا طعام من الزبدة المذوبة
رشة فانيلا
بيضتان.

الحشوة
٢ إلى ٣ أكواب من القشدة الطازجة، ٦ موزات مقطعة إلى شرائح أو أي نوع آخر من الفاكهة،
صلصة شوكولا لسكبها فوق الكريب.

التحضير

يخلط الدقيق مع السكر، والباكينغ باودر والملح في وعاء. تضاف من ثم بقية المكونات ويخلط الكل بواسطة المخفقة للحصول على مزيج ناعم.

تدهن مقلاة غير لاصقة قطرها ١٥ إلى ١٦ سم بالقليل من الزيت.

يسكب ربع كوب من المزيج المحضر أعلاه في المقلاة لإعداد كل قطعة كريب. تدوّر المقلاة على الفور بعد سكب المزيج لجعله يمتد على كل قعرها.

تطهى قطعة الكريب حتى تحمر قليلاً، ثم تقلب وتطهى على الوجه الآخر.

تكسى قطع الكريب فوق بعضها، مع ضرورة فصلها عن بعضها بواسطة ورق البرشمان. تغطى قطع الكريب جيداً. تبسط القشدة فوق كل قطعة كريب، ومن ثم شرائح الموز أو أي نوع آخر من الفاكهة. تلف بعدها قطع الكريب وتقدم مع صلصة الشوكولا والمزيد من الفاكهة.

صلصة الشوكولا
١٠٠غ من الشوكولا نصف الحلوة المفرومة خشناً
ثلاثة أرباع الكوب من الكريما الطازجة، ملعقتا طعام من الزبدة الطرية

التحضير

تسخن الكريما الطازجة. تضاف إليها الشوكولا نصف الحلوة وتترك جانباً حتى تذوب الشوكولا. تضاف الزبدة ويخلط الكل معاً للحصول على صلصة ناعمة.

القشدة الطازجة
كوبان من القشدة الحيوانية
٤ ملاعق طعام من السكر
كوب من القشدة النباتية

يخفق الكل معاً للحصول على قشدة قوامها مثل اللبنة.

شوسون التفاح

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

علبة من عجينة الباف الجاهزة
٣ إلى ٤ تفاحات صفراء مقشرة ومفرومة على نحو ناعم، ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
ملعقتا طعام من السكر الناعم، ملعقتا طعام من الماء، كوب من كريم بتيسيير صفار بيضة واحدة
وملعقة صغيرة من الحليب.

التحضير

ترق عجينة الباف على شكل مستطيل سمكه ١.٥ سم فوق سطح مكسو بالدقيق. تقطع أشكال بيضوية من هذه العجينة بواسطة السكين.

تسكب ملعقة صغيرة من الكريم بتيسيير فوق جهة واحدة من كل قطعة عجين. توزع فوقها حشوة التفاح. وتدهن حواف العجينة بالماء لمساعدة العجينة على الالتصاق.

تطوى العجينة إلى نصفين للحصول على شكل هلال. تدهن كل قطعة عجين بمزيج البيض والحليب. تخبز قطع العجين المحشوة في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة تقريباً حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون.

تحضير حشوة التفاح

يقشر التفاح ويبشر ناعماً. يطهى برش التفاح مع الماء والزنجبيل الطازج حتى يتم امتصاص كل الماء. يضاف السكر ويتابع الطهو حتى يصبح المزيج مثل المعجون أو على شكل هريسة. تترك الحشوة جانباً حتى تبرد.

الكريم باتيسيير
كوب من الحليب
ربع كوب من دقيق الذرة
ربع كوب من السكر
٣ بيضات
رشة فانيلا
ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير

يسخن الحليب في قدر ثم يرفع عن النار.

يخلط دقيق الذرة مع السكر والبيض. يضاف هذا الخليط ببطء إلى الحليب ويخلط معه بواسطة الشريط المعدني.

يعاد المزيج إلى النار ويطهى حتى يصبح كثيفاً.

تضاف الفانيلا والزبدة إلى الخليط ويمزج الكل جيداً.

Akram Serry

Akram Serry

إكليل بالليمون

الكمية تصنع
١٠ إلى ١٢ قطعة إكليل

كوب من الماء
كوب من الدقيق
ثلث كوب من الزبدة
٤ بيضات
قشرة ليمونة واحدة

التحضير

يسخن الماء في قدر مع قشرة الليمون. ترفع بعدها قشرة الليمون.
تضاف الزبدة إلى الماء وتذوب فيه، ثم يضاف الدقيق. يطهى الخليط فوق النار مع ضرورة التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى يتجول المزيج إلى كتلة واحدة. تطفأ النار وتترك العجينة حتى تبرد لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.
يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، حتى الحصول على عجينة دبقة.
توضع العجينة في كيس حلويات مزود رأساً معدنياً عادياً وتسكب العجينة في شكل خطوط طولها ١٢ إلى ١٤ سم وبذلك في صينية غير لاصقة أو في صينية مكسوة بورق البرشمان.
يحمى الفرن للدرجة ٢٧٥ درجة فهرنهايت وتخبز فيه قطع الإكليز حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون. يطفأ الفرن وتترك قطع الإكليز فيه لمدة ٣٠ دقيقة حتى تجف نتيجة حرارة الفرن.
ترفع قطع الإكليز من الفرن ويفتح شق في كل منها بعد أن تبرد لحشوها بالكريم باتيسيير.

كريم باتيسيير
كوبان من الحليب
قشرة ليمونة واحدة
نصف كوب من السكر
ربع كوب من دقيق الذرة
٣ بيضات
ملعقة صغيرة من برش
قشرة الليمون
رشة فانيلا
ملعقة طعام من الزبدة

التحضير

يسخن الحليب في قدر فوق النار مع قشرة الليمون، ثم ترفع هذه القشرة. في وعاء آخر، يخلط السكر مع دقيق الذرة والبيض وبرش الليمون. يضاف هذا الخليط تدريجياً إلى الحليب ويحرك المزيج بواسطة مخفقة معدنية لتفادي تشوء الكتل.
يعاد هذا المزيج إلى النار ويطهى، مع ضرورة التحريك دوماً، إلى أن تبدأ الفقاقيع بالظهور.
تطفأ النار، وتضاف الزبدة إلى المزيج.
يسكب المزيج في طبق مسطح ويغطى بورق النايلون اللاصق حتى موعد الاستعمال.
حين يبرد المزيج يوضع في كيس حلويات لحشو قطع الإكليز بها.

زينة الإكليز

كوبان من السكر
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من الماء
ملعقة طعام من عصير الليمون
ملون أصفر للطعام
ملعقتا طعام من الزيت

تخلط هذه المكونات مع بعضها ويستعمل هذا المزيج لدهن أعلى قطع الإكليز. يستعمل الطرف غير القاطع من السكين لتمهيد سطح هذا المزيج.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

الإجاص مع البندق

الكمية تكفي ٦ أشخاص

- بندق محمص
- ٦ إجاصات جامدة
- كوب من السكر
- كوب من القشدة المخفوقة
- نصف كوب من الماء

التحضير

تقشر الإجاصات وإنما مع الاحتفاظ بعنقها.

يسخن السكر مع الماء حتى يبدأ المزيج بالغليان.

تغمس الإجاصات في قطر السكر وتسلق حتى تصبح شبه طرية.

ترفع الإجاصات بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتوضع جانباً في مصفاة ويتابع طهو قطر السكر قليلاً حتى يتكثف أكثر.

تغمس الإجاصات في البندق المملحون خشناً.

تقسم كل إجاصة أفقياً إلى نصفين. تفرغ البذور واللب من كل قطعة إجاص لتحشى بالكريم باتيسيير.

تزين قطع الإجاص بالقليل من القشدة الطازجة المخفوقة ويسكب قطر السكر حول الإجاصات في الطبق.

كريم باتيسيير

- كوب من الحليب
- ملعقتا طعام من دقيق الذرة
- ربع كوب من السكر
- رشة فانيلا
- ثلاث بيضات
- ملعقة صغيرة من الزبدة

التحضير

يسخن الحليب في قدر حتى الغليان، ثم يرفع عن النار.

في وعاء آخر، يخلط دقيق الذرة مع السكر والفانيلا والبيض.

يضاف هذا المزيج تدريجياً إلى الحليب ويخلط الكل بواسطة الشريط المعدني للحصول على مزيج ناعم.

تعاد القدر إلى النار ويطهى المزيج حتى يتكثف.

تطفأ النار وتضاف الفانيلا والزبدة إلى الكريما. يخلط الكل جيداً.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بوظة مع جاتوه السافارين

الكمية تصنع ١٢ قطعة سفارين

كوب ونصف الكوب من الدقيق
ملعقتا طعام من الخميرة الفورية
ملعقة صغيرة من السكر
بيضتان مخفوقتان قليلاً
بواسطة الشوكة
فانيلا، ثلثا الكوب من الحليب الساخن
ثلث كوب من الزبدة الطرية في حرارة الغرفة.

قطر السكر
كوبان من السكر
٣ أكواب من الماء
نصف كوب من عصير البرتقال
ملعقة طعام من ماء الورد (اختياري)
ملعقة طعام من ماء الزهر (اختياري).

التحضير

يخلط الدقيق مع الخميرة، والسكر، والبيض، والفنيلا في خلاط الكهربائي. يضاف بعدها الحليب الساخن ويخلط الكل مجدداً للحصول على عجينة دبقة ورخوة جداً.

تضاف الزبدة الطرية إلى العجينة ويتابع الخلط للحصول على عجينة دبقة جداً. ترفع العجينة من وعاء الخلاط وتحفظ في مكان دافئ حتى تنتفخ وتختمر. تدعك العجينة مجدداً، يدهن ١٢ قالب سفارين أو ١٢ قالب بابا بالزيت وبرش فوقها الدقيق.

تحشى هذه القوالب حتى النصف بالعجينة المحضرة. تترك القوالب في مكان دافئ حتى تنتفخ مجدداً، ثم تخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح ذهبية اللون.

ترفع قطع الجاتوه من القوالب وتترك جانباً حتى تبرد.

يحضر قطر السكر بخلط السكر مع الماء فوق النار. حين يبدأ المزيج بالغليان، تطفأ النار ويضاف إليه عصير البرتقال وماء الورد وماء الزهر.

يسكب قطر السكر الساخن فوق قطع الجاتوه على الفور وينتظر حتى يجري امتصاصه تماماً.

تحفظ قطع السفارين في الثلاجة حتى موعد التقديم.

تسكب ملعقة طعام من البوظة فوق كل قطعة سفارين وبرش فوقها الفستق الحلبي المطحون قبل التقديم.

ملاحظة: يمكن تقديم الفاكهة الموسمية مع هذه الحلوى.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رولا الدناصيف

ملوخية القاهرة بالأرانب

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

٣ كيلوغرامات من الملوخية الطازجة بالقتان من الكزبرة الطازجة

٥ بصلات كبيرة

كوب ونصف الكوب من الخل

أرنبان متوسطا الحجم أو أرنب كبير وزنه ٢.٥ كلغ

ملعقة صغيرة من الكزبرة

اليابسة

رغيفان من الخبز العربي مقطعان إلى مكعبات ومحمصان في الفرن

٥ إلى ٦ فصوص ثوم

عصير ليمونة واحدة.

التحضير

تنزع أوراق الملوخية عن الأعناق، ثم تنظف وتغسل جيداً وتنثر فوق غطاء كبير من القماش وتترك خارجاً في مكان مظلل لمدة ٧ إلى ٨ ساعات حتى تجف.

يقطع كل أرنب إلى ٤ قطع، ثم تسلق قطع الأرانب في كمية كبيرة من الماء تزال الرغوة بواسطة ملعقة ذات ثقوب ثم يضاف الملح مع عودين من القرفة، وبصلة كبيرة مقطعة إلى أرباع، و٤ إلى ٥ حبات هال، وورقتي غار إلى ماء السلق.

تسلق قطع الأرنب حتى تنضج تماماً ثم تحفظ ساخنة. تصفى مرقة السلق لاستعمالها في حساء الملوخية.

يهرس الثوم مع الملح والكزبرة، ثم تضاف إليه الكزبرة اليابسة. يقلى المزيج في ملعقتين طعام من السمن أو مزيج الزيت والزبدة. يسكب مزيج الكزبرة فوق مرقة الأرنب ويطهى المزيج لمدة ٥ دقائق. تفرم الملوخية ناعماً جداً بواسطة سكين حادة أو في الخلاط الكهربائي، ثم تضاف إلى المرقة مع عصير الليمون. يطهى المزيج لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. وإذا كان حساء الملوخية كثيفاً، يمكن إضافة بعض الماء إليه. تقدم الملوخية مع الأرز المطبوخ ومكعبات الخبز المحمصة وصلصة الخل (خل وبصل وملح) وليمون الأرانب.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

رقاقات الشنكليش

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

رأسا بندورة (طماطم) متوسطان، مفرغان من اللب والبذور ومن ثم مقطعان إلى مكعبات صغيرة جداً

رأس فلفل أخضر مقطع إلى مكعبات صغيرة جداً

رأسان مفرومان من البصل الأخضر أو بصلة بيضاء متوسطة الحجم مفرومة ناعماً

كرتان من جبنة الشنكليش، مهروستان بالشوكة للحصول على فتات ناعم

٥٠٠غم من العجينة الخاصة برقاقات الجبنة

زيت لقلي الرقاقات

ملعقة طعام من الدقيق

مع القليل من الماء لاصق الرقاقات

التحضير

تخلط مكعبات البندورة (الطماطم) مع الفلفل الأخضر والبصل وفتات الشنكليش في وعاء.

تقطع رقاقات العجين إلى مثلثات ويحشى كل مثلث بملعقة طعام من حشوة الشنكليش.

يطوى كل مثلث على بعضه وتلّف وتلّصق حافاته بواسطة معجون الدقيق والماء.

يسخن الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه الرقاقات حتى تصبح ذهبية اللون.

تقدم الرقاقات ساخنة بمثابة نوع لذيذ من المقبلات.

ملاحظة: يجب عصر البندورة (الطماطم) مسبقاً كي لا يجعل عصيرها العجينة لينة.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

نمورة بالسكر الأسمر ودبس العنب (وصفة للحمية)

التحضير

يخلط السميد مع اللبن والسكر الأسمر ودبس العنب والباكينغ باودر في وعاء. يدهن قعر صينية دائرية قطرها ٣٥ سم بالطحينة. يسكب خليط السميد في الصينية ويمهد سطحه. تترك الصينية جانباً لمدة ساعتين حتى يمتص السميد كل اللبن والسكر ويتكثف. تقطع النمورة النيئة إلى مربعات ويزين كل مربع بحبة لوز. تخبز النمورة لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت محمى مسبقاً حتى يشقر سطحها ولكن من دون أن يحترق قعرها. بعد إخراج النمورة من الفرن، تسكب فوقها ٣ أكواب من قطر السكر البارد وتترك النمورة جانباً حتى تبرد تماماً.

ملاحظة: لتفادي احتراق قعر النمورة، تستعمل صينية مزدوجة القعر لتفادي التفاعل السريع للحرارة.

يتوافر قطر سكر الحمية أو السكر الخاص لداء السكري في محلات الحلويات العربية.

كما ان مسحوق المحلى الصناعي متوافر في محلات السوبرماركت.

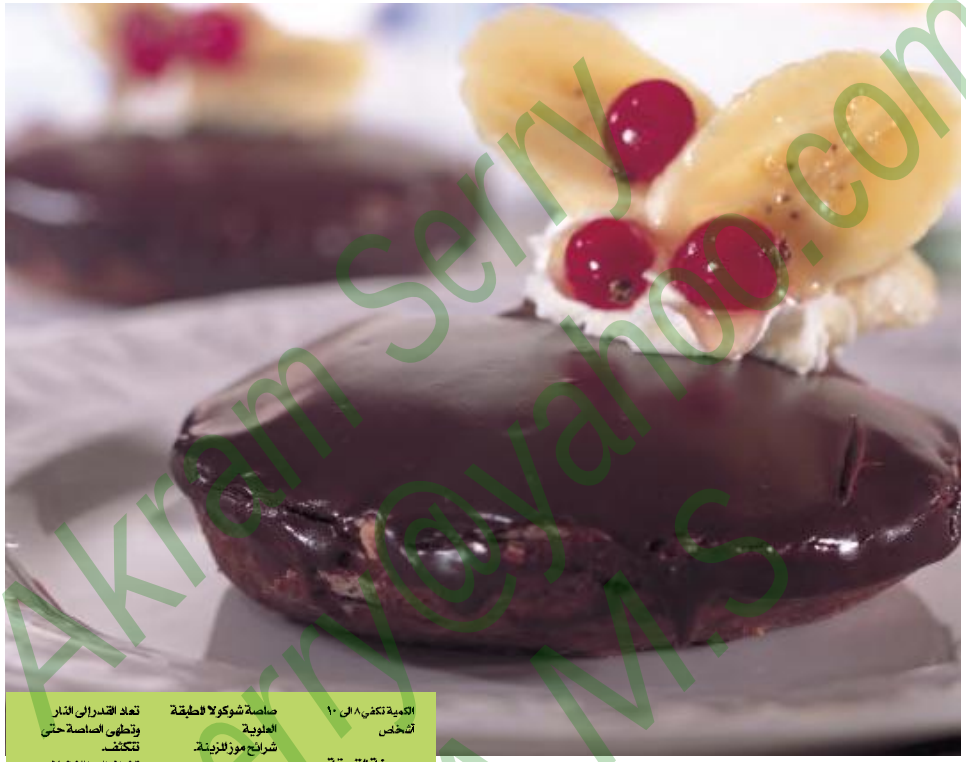
الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

كوبان من السميد
كوبان من اللبن الخالي من الدسم
ربع كوب من السكر الأسمر، ملعقتا طعام من دبس العنب
ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر
٣ أكواب من قطر السكر مع محلٍ صناعي
نصف ملعقة طعام من ماء الزهر
نصف ملعقة طعام من ماء الورد
ملعقة طعام من الطحينة لدهن قعر الصينية
لوز للزينة

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها



تورتة الموز والشوكولا

التحضير

يخلط الدقيق مع مسحوق الكاكاو، والسكر، والزبدة، وصفار البيض في الخلاط الكهربائي للحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط. تحفظ العجينة في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة. تفرص العجينة إلى كرات عدّة، وترق كل كرة للحصول على دائرة تتطابق مع قالب تورتة صغير الحجم. يوخز قعر التورتات الصغيرة قبل حفظها في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعة. تخبز التورتات في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تنضج وتصبح قشرتها قاسية. ترفع التورتات من الفرن وتترك جانباً حتى تبرد تماماً. تحشى التورتات بشرائح الموز والقشدة المحضرة. تسكب من ثم صلصة الشوكولا وتزين بشرائح الموز قبل التقديم.

ملاحظة: للحؤول دون اسوداد الموز، يمكن دهنه بمربى المشمش.

ملاحظة: (يمكن استخدام المقادير نفسها لصنع قالب تورتة كبير قطره ٣٠ الى ٣٢ سم).

الكمية تكفي ٨ الى ١٠ أشخاص

عجينة التورتة

كوب ونصف الكوب من الدقيق

كوب من مسحوق الكاكاو

ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم

كوب من الزبدة في حرارة الغرفة

صفار بيضة واحدة.

حشوة التورتة

كوب من الكريما الطازجة المخفوقة

كوب من كريم باتيسيير

٢ إلى ٣ موزات مقطعة إلى شرائح

بضع قطرات من خلاصة الموز

صلصة شوكولا لاطبقة العلوية

شرائح موز للزينة.

كريم باتيسيير

كوب من الحليب

ربع كوب من السكر

ملعقتا طعام من دقيق الذرة، رشة فانيلا

بيضتان

كوب من الكريما الطازجة المخفوقة.

يسخن الحليب فوق النار حتى درجة الغليان، ثم تطفأ النار.

يخلط السكر مع البيض ودقيق الذرة. يضاف هذا المزيج تدريجياً إلى الحليب، ويحرك بواسطة الشريط المعدني.

تعاد القدر الى النار وتطهى الصلصة حتى تتكثف.

تضاف إليها الفانيلا وتخلط معها. تترك جانباً حتى تبرد تماماً.

وللحصول على كريما الموصلين تخلط الكريما الطازجة مع الكريم باتيسيير المحضرة وبضع قطرات من خلاصة الموز.

صلصة الشوكولا

٢٠٠غ من الشوكولا السوداء

١٠٠غ من الزبدة المذوبة

تسخن الشوكولا في المايكروويف. تضاف إليها الزبدة وتخلط معها.

تترك الصلصة جانباً حتى تتكثف قليلاً.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونا الدناصيف

بيض غنم بدبس الرمان

التحضير

يتشر بيض الغنم وترمى القشور.

يقطع البيض إلى شرائح طويلة شبيهة بأشكال الأصابع.

تغمس هذه الشرائح في الدقيق الممزوج مع الملح والفلفل.

يسخن الزيت في مقلاة وتقلى فيه شرائح بيض الغنم حتى تصبح ذهبية.

يرصف بيض الغنم المقلي في طبق ويحفظ ساخناً.

يرمى معظم الزيت الباقي في المقلاة ويحتفظ فقط بمقدار ٣ إلى ٤ ملاعق طعام منه، تضاف إليه الزبدة أو السمن. وحين يسخن الزيت جيداً يقلى فيه الثوم المهروس لبعض الوقت، ثم يضاف إليه دبس الرمان وعصير الليمون.

تطهى الصلصة حتى تبدأ الفقاقيع بالظهور فيها. تسكب الصلصة فوراً فوق بيض الغنم ويقدم الطبق ساخناً بمثابة نوع لذيذ من المقبلات.

٦ بيضات غنم
دقيق (طحين) وملح وفلفل أبيض لغمس بيض الغنم
٥ فصوص ثوم مهروسة
زيت للقلي
ملعقتا طعام من الزبدة أو السمن
ربع كوب من دبس الرمان
ملعقة إلى ملعقتي طعام من عصير الليمون.

Akram Serry
ak1225ry@yahoo.com
A.W.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بيض بأكباد الدجاج

التحضير

تفرم أكباد وقلوب الدجاج وتقلى في السمن فوق نار متوسطة. يرش فوقها الملح والبهار والكمون. يحرك الخليط فوق النار حتى ينضج، ثم تفتح فجوات في وسط المقلاة ويكسر فوقها البيض. تغطى المقلاة وتترك فوق نار هادئة حتى ينضج البيض. يسكب بعدها محتوى المقلاة في طبق ويقدم.

الكمية تكفي
٤ إلى ٥ أشخاص

الدجاج
كيلوغرام من أكباد وقلوب
سمن أو زبدة أو زيت للقلي
ملح وبهار وكمون
٤ إلى ٥ بيضات.

Akram Serry

Akram Serry

السبرينغ رولز الغيشاي

التحضير

يخلط لحم الدجاج أو التريندس مع الجزر، والبصل الأخضر، والخس، ولحم السرطان، وزيت السمسم والزنجبيل للحصول على حشوة. يسخن الماء فوق النار حتى الغليان. يوضع الماء المغلي في قدر كبيرة وتغمس فيه كل رقاقة أرز لمدة ثانية أو ثانيتين، ثم ترفع من الماء وتبسط فوق منشفة مطبخ فيما لا تزال ساخنة. تحشى كل رقاقة أرز بملعقتي طعام من الحشوة. يطوى بعدها طرفا كل رقاقة فوق الحشوة وتلف الرقاقة مثل السيجار لتصبح شبيهة بالسبرينغ رولز. ترصف اللفافات الجاهزة فوق مهد من الخس وتقدم مع صلصة الصويا.

الكمية تصنع ١٠ إلى ١٢ قطعة

علبة من رقاقات الأرز الأسيوي (غليت الأرز)
نصف كيلوغرام من لحم الدجاج المسلوق المفروم أو نصف كيلوغرام من التريدس المسلوق والمفروم
جزرتان مبشورتان
رأسان من البصل الأخضر مقطعان إلى شرائح طويلة ورفيعة،
كوبان من الخس المفروم ناعماً، كوب من لحم السرطان المقطع إلى شرائح طويلة ورفيعة
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المبشور، ملعقة طعام من زيت السمسم.

ماتي مع اللبن وصلصة البندورة (الطماطم)

التحضير

يخلط الدقيق مع الماء والملح والزيت في خلاط الطعام حتى الحصول على عجينة قاسية ومتماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط.
تقسم العجينة كرتين وتغطى بمنشفة مطبخ رطبة وتترك حتى ترتاح مدة نصف ساعة.
يرش الدقيق فوق سطح طاولة العمل وترق العجينة للحصول على دائرة كبيرة. تقطع الدائرة إلى شرائط طويلة ورفيعة، ثم يقطع كل شريط إلى مربعات صغيرة. (يمكن تكديس الأشرطة فوق بعضها قبل قصها إلى مربعات وذلك لتوفير الوقت).
يوضع القليل من اللحم وسط كل مربع عجين، ثم يطوى طرفا المربع على شكل قارب. ترصف قطع العجين المحشوة في شكل متناسق وجميل في صينية مدهونة بالزبدة والزيت النباتي.
يحمى الفرن بدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه الماتي حتى تحمر قليلاً.
في هذا الوقت، تحضر صلصة اللبن والثوم.
تحضر أيضاً صلصة من مرقة اللحم أو الدجاج ومعجون البندورة (الطماطم). تسخن هذه الصلصة ويسكب القليل منها فوق الماتي.
يقدم الماتي مع صلصة اللبن وبقية صلصة البندورة (الطماطم).

تحضير صلصة اللبن

يخلط اللبن في قدر مع الثوم المهروس ويحرك بواسطة الشريط المعدني للحصول على مزيج مرق.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كوبان من الدقيق الطحين
نصف كوب من الماء
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقتا طعام من الزيت
٢٠٠غ من اللحم المفروم على نحو متوسط
بصلة متوسطة مفرومة
نصف ملعقة صغيرة من الملح، ربع ملعقة صغيرة من البهار، ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
كيلوغرام من اللبن
فصان مهروسان من الثوم
٢ إلى ٣ أكواب من مرقة الدجاج أو اللحم
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
ملعقة صغيرة من معجون الفلفل، زيت لطهو الماتي.

Akram Serry

Akram Serry

رقاقات بالموز والشوكولا

التحضير

تزال حواف أرغفة الخبز المرقوق، ثم يقطع كل رغيف إلى شرائح طويلة ورفيعة. يهرس الموز خشناً وتضاف إليه بضع قطرات من عصير الليمون لتفادي اسوداد لونه.

يبسط غاناش الشوكولا فوق شرائح الخبز وتوزع حوله هريسة الموز.

تلف شرائح الخبز مثل السيجار وترصف في طبق التقديم وتقدم على الفور.

ملاحظة: يمكن استعمال رقاقات الكريب بدل الخبز المرقوق.

يمكن إضافة البندق المحمص والمفروم خشناً إلى الرقاقات.

غاناش الشوكولا

٢٠٠غ من الشوكولا السوداء المفرومة خشناً

ثلاثة أرباع الكوب من القشدة الطازجة

ملعقة طعام من الزبدة.

التحضير

تسخن القشدة الطازجة في قدر حتى تبدأ بالغليان تطفىء النار عن القدر، ثم تضاف إليها الشوكولا ويترك المزيج لمدة ٥ إلى ٧ دقائق حتى تذوب الشوكولا نتيجة حرارة القشدة. يخفق المزيج بواسطة المشربط المعدني أو الملعقة الخشبية ثم تضاف إليه الزبدة وتخلط معه. يترك المزيج جانباً لمدة ٣ إلى ٤ ساعات حتى يجمد.

يمكن حفظ هذه الصلصة في الثلاجة.

خبز مرقوق أو قطع كريب، موز

غاناش الشوكولا أو شوكولا كس بندق محمص ومفروم خشناً

سلطة اللسانات بالطرطور

تحضير الصلصة

ذوبي الطحينة في الماء في وعاء بواسطة الشريط المعدني. ثم اضيفي عصير الليمونة وقصي الثوم واخلطي المزيج جيداً للحصول على صلصة متماسكة قوامها آرق من اللبن. يمكنك اضافة القليل من الماء الى الصلصة اذا كانت كثيفة قليلاً.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

٦ لسانات غنم

عودا قرفة

بصلة متوسطة مقطعة إلى أرباع

ورقتا غار

٥ حبات هال

ملح و٥ حبات فلفل بقدونس مفروم للزينة.

صلصة الطرطور

نصف كوب من الطحينة، نصف كوب أو أكثر من الماء، عصير ليمونة واحدة، فصا ثوم مهروسان.

التحضير

تغسل اللسانات وتسلق في الماء الساخن. تزال الزفرة ويرمى الماء.

يضاف الماء الساخن مجدداً إلى اللسانات وتسلق للمرة الثانية لمدة ٥ دقائق، ثم يرمى الماء مجدداً.

يضاف الماء الساخن للمرة الثالثة ويضاف الملح والبصل والتوابل. تطهى اللسانات في قدر عادية أو في طنجرة الضغط لمدة ٤٥ دقيقة أو أكثر حتى تنضج جيداً.

تقشر اللسانات على الفور فيما لا تزال ساخنة، وإلا ستواجهين صعوبة في تقشيرها. تقطع اللسانات إلى قطع صغيرة جاهزة للتقديم وتسكب فوقها صلصة الطرطور قبل تقديمها بمثابة نوع لذيذ من المقبلات.

ملاحظة: إذا أردت إضافة المزيد من الماء إلى القدر، يجب أن يكون الماء ساخناً لتفادي انكماش اللحم.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

فطائر باللحم

التحضير

يخلط الدقيق مع الملح، والماء، والزيت، والخميرة للحصول على عجينة قاسية. تترك العجينة مغطاة حتى ترتاح لمدة ٣٠ دقيقة.

يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على دائرة كبيرة.

يستعمل فنجان الشاي بمثابة قطاعة لتقطيع العجينة إلى دوائر صغيرة. تغمس البدان في الماء لتبليل سطح كل دائرة عجين صغيرة.

يوضع مقدار قليل من الحشوة فوق كل دائرة عجين وتبسط الحشوة لتصبح مسطحة.

ترصف الفطائر فوق صينية مكسوة بالدقيق. يسخن الزيت النباتي في مقلاة وتقلى فيه الفطائر على أن تكون جهة اللحم إلى الأسفل أولاً بعد أن يسخن الزيت جيداً.

تقدم الفطائر ساخنة أو فاترة مع اللبن وشرائح الليمون.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

٣ أكواب من الدقيق (الطحين)
ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية
كوب من الماء البارد
ربع كوب من الزيت النباتي
نصف ملعقة صغيرة من الملح.

الحشوة
كيلوغرام من اللحم المفروم ناعماً (مثل لحم الهامبرغر)
ملعقة طعام من الخردل
بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
ملعقة طعام من الملح
ملعقة صغيرة من البهار الحلو، نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
ملعقتا طعام من الدقيق.
يخلط اللحم مع الخردل، والبصل، والملح، والتوابل والدقيق للحصول على مزيج دبق.

غراتان الباذنجان باللحم

التحضير

تغسل رؤوس الباذنجان وتجفف ثم تقشر أقلاماً. تنقع رؤوس الباذنجان في الماء الممالح لمدة ساعة، ثم تجفف وتترك جانباً. يسخن الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه رؤوس الباذنجان حتى تصبح وردية اللون.

تحضّر حشوة اللحم ويحشى كل رأس باذنجان بالحشوة.

تفرم البندورة وتوزع والفلفل الأخضر الحريف في قعر صينية الخبز.

ترصف رؤوس الباذنجان المحشوة فوق البندورة، وتسكب فوقها الصلصة البيضاء وترش فوقها الجبنة المتنوعة.

تخبز الصينية في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت إلى أن تصبح الصلصة وردية اللون وتذوب الجبنة.

تحضير حشوة اللحم

يسخن الزيت مع الزبدة أو السمن في مقلاة ويقلى البصل المفروم في المقلاة نفسها بما تبقى من الزيت لبضع دقائق. يضاف إليه اللحم ويتابع القلي حتى يتغير لون اللحم وينضج.

يضاف معجون البندورة مع الماء ومن ثم التوابل ويتابع الطهو لبضع دقائق اضافية ثم يضاف الصنوبر المقلي وتخلط الحشوة جيداً.

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص
كيلوغرام من الباذنجان الأسود الصغير والطويل
٣٠٠ غرام من لحم الغنم أو العجل المفروم على نحو متوسط
ربع كوب من الصنوبر
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
نصف كوب من الماء
لتذويب المعجون
ملح وفلفل أسود
بهار وقرفة
رأسا بندورة متوسطان
مقشران ومقطعان إلى مكعبات صغيرة
رأس فلفل أخضر حريف مفروم ناعماً
بصلة متوسطة مفرومة
زيت لقلي الباذنجان
زيت وملعقة طعام من الزبدة أو السمن لقلي اللحم
صامولة بيضاء ١٠٠ غ من الجبنة المتنوعة (غروير وموزاريلا وقشقوان).

الصامولة البيضاء
ملعقتا طعام من الدقيق (الطحين)
ملعقتا طعام من الزبدة
كوب من القشدة
نصف كوب من الحليب
ملح ورشة من جوزة الحليب.

تسخن الزبدة في قدر. يضاف إليها الدقيق ويقلى معها حتى تفوح رائحة لذيذة. تضاف القشدة والحليب مع الملح وجوزة الطيب. يطهى المزيج حتى تظهر الفقاقيع فيه. ترفع القدر عن النار.

Akram Serry

Akram Serry

بلونديز

الكمية تصنع ١٢ قطعة

كوب من الزبدة الطرية غير المملحة، كوب ونصف الكوب من السكر الأسمر رشة فلفيلا ٤ بيضات، كوبان ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات، ملعقة صغيرة من الباكينغ صودا، نصف كوب من صلصة الكاراميل، نصف كوب من برش جوز الهند، نصف كوب من اللوز المسلوق والمقشر للزينة.

صلصة الكاراميل

نصف كوب من السكر نصف كوب من الكريما الطازجة، ملعقة صغيرة من الزبدة.

تحضير الصلصة

يسخن السكر حتى يصبح ذهبي اللون. تضاف إليها الكريما الطازجة وتخلط معه. تضاف من ثم الزبدة ويحرك المزيج للحصول على صلصة متجانسة.

التحضير

يحمى الفرن للدرجة ٣٢٥ درجة فهرنهايت. تدهن الصينية بالزبدة وتغطى بورق الألمنيوم. يدهن بعدها ورق الألمنيوم بالزبدة.

يخلط السكر مع الزبدة في وعاء ويخلط الاثنان معاً بواسطة الخلاط الكهربائي للحصول على مزيج ناعم.

يخفق البيض بواسطة الشوكة في وعاء صغير. يضاف البيض مع الفلفيلا إلى مزيج الزبدة ويحرك الكل جيداً.

يخلط الدقيق مع الباكينغ صودا وبرش جوز الهند والملح في وعاء منفصل. يضاف هذا الخليط إلى مزيج البيض ويحرك الاثنان معاً للحصول على مزيج متجانس.

يسكب الكاراميل بواسطة الملعقة فوق سطح هذا المزيج.

تحرك الصلصة قليلاً بواسطة طرف سكين من دون وصول السكين إلى أعماق الصلصة.

يرش المزيد من برش جوز الهند واللوز المسلوق والمقشر فوق الصلصة.

تخبز البلونديز لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة في الفرن أو حتى يحمر سطحها قليلاً ويبقى وسطها طرياً قليلاً. يجب عدم الإفراط في خبز البلونديز لأن هذا يجعلها جافة. تترك البلونديز جانباً لمدة ٣٠ دقيقة حتى تبرد، ثم ترفع من الصينية. تقطع البلونديز إلى مربعات أو مثلثات وتقدم.

akram serry@yahoo.com

Akram Serry

Akram Serry

رزم القشدة بهربى الكرز

التحضير

يذوب الثلج عن عجينة الفيلو بوضعها في البراد طوال الليل أو بوضعها خارج قسم التجليد من الثلاجة لمدة ساعتين إلى ثلاث ساعات. يخلط الزيت النباتي مع الزبدة المذوبة. تبسط رقاقات الفيلو بواسطة فرشاة وتدهن كل واحدة منها بمزيج الزيت والزبدة. تكبس خمس رقاقات من عجينة الفيلو المدهونة بالزبدة فوق بعضها البعض، ثم تقطع إلى مربعات من ٨ إلى ١٠ سم. تجمع الحواف الأربع لكل مربع على شكل رزمة وترصف الرزم في صينية غير لاصقة أو في صينية مدهونة قليلاً بالزيت. تخبز الرزم في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح وردية اللون. تخرج الرزم من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً. يسكب فوقها قطر السكر الفاتر وتحشى كل رزمة بمقدار ملعقة طعام من القشدة الجاهزة أو الجبنة القشدية المخفوقة (مباشرة قبل التقديم). يسكب المربى فوق كل رزمة مباشرة قبل التقديم وتقدم الرزم على الفور.

ملاحظة: يمكن استعمال أي نوع من المربى مثل مربى الفراولة أو التوت أو الكرز....)

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

- علبة من عجينة الفيلو الجاهزة (رقاقات البقلاوة)
- نصف كيلوغرام من القشدة الجاهزة أو الجبنة القشدية المخفوقة
- ٢٥٠غ من مربى التوت أو الكرز
- نصف كوب من الزيت النباتي
- نصف كوب من الزبدة المذوبة
- قطر سكر (كوبان من السكر وكوب من الماء وملعقة صغيرة من عصير الليمون).

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

حلاوة الشميسة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص
كوب من الأرز الناعم
كوب من الماء
كوب ونصف الكوب من السكر
كوبان من الماء
٣ إلى ٤ قطع مستكة مطحونة مع ملعقة صغيرة من السكر
ملعقة صغيرة من عصير الليمون
قشدة طازجة
سكر ناعم
فستق حلبي مطحون
٢ إلى ٣ ملاعق طعام من ماء الورد.

التحضير

يحضر قطر السكر بغلي كوب ونصف الكوب من السكر مع كوب من الماء، حين يتكثّف القطر، يضاف إليه عصير الليمون ويغلى مجدداً لمدة دقيقة أو دقيقتين.

يخلط الأرز الناعم مع كوب من الماء، ثم يسكب تدريجياً فوق القطر الساخن ويطهى معه فوق نار خفيفة، مع ضرورة التحريك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية. يضاف ماء الورد ومسحوق المستكة ويتابع الطهو حتى يصبح المزيج كثيفاً وشفافاً.

يسكب محتوى القدر في وعاء مدهون بالزيت ومكسو بالدقيق ويترك ليرتاح طوال الليل.

لتحضير حلاوة الشميسة، تؤخذ كتلة صغيرة من العجينة المحضرة وتغمس في السكر الناعم ثم ترق بواسطة الشوبك للحصول على شكل بيضوي.

تحشى هذه العجينة بملعقة طعام من القشدة الطازجة ثم تطوى للحصول على شكل هلال. يضغط على وسط هذا الهلال بالإصبع ويحشى الفراغ بالفستق الحلبي.

تقدم حلاوة الشميسة على الفور.

ملاحظة: يجب تقديم حلاوة الأرز بعد وقت قصير جداً من تحضيرها وذلك لتفادي سيلان القشدة داخلها.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

كيك القنفذ بالشوكولا

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

١٢ إلى ١٦ ملعقة طعام من الكريما الطازجة المخفوقة
٦ إلى ٨ قطع كيك جاهزة بنكهة الشوكولا
وصفة من غناش الشوكولا مسحوق الكاكاو.

التحضير

يقطع أعلى كل قطعة كيك للحصول على قطعة مسطحة في الأعلى. تسكب ملعقتا طعام من الكريما المخفوقة فوق كل قطعة كيك. تحضر غناش الشوكولا ويسكب القليل منها فوق كل قطعة كيك.

برش فوقها مسحوق الكاكاو. تحفظ قطع الكيك في الثلاجة.

غناش الشوكولا

٢٠٠غ من الشوكولا نصف الحلوة المطحونة خشناً
كوب من الكريما الطازجة
ملعقتا طعام من الزبدة.

التحضير

تسخن الكريما الطازجة في قدر حتى درجة الغليان، ثم تطفأ النار. تضاف إليها قطع الشوكولا، وينتظر قليلاً حتى تذوب الشوكولا نتيجة حرارة الكريما. تخلط الصلصة جيداً حتى تصبح لامعة.

تضاف إليها الزبدة وتخلط معها. تترك الصلصة جانباً حتى تبرد تماماً، ثم تحفظ في الثلاجة حتى تجمد وتصبح مثل اللبنة. تخرج الصلصة من الثلاجة وتخفق في الخلاط الكهربائي للحصول على قشدة الشوكولا. توضع هذه الصلصة في كيس الحلويات وتسكب فوق قطع الكيك. وبملعقة تضرب بحركات صاعدة قشدة الشوكولا حتى تغدو على شكل أشواك القنفذ.

Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.T.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رولا ناصيف

الدجاج بالكاري

التحضير

تمسح الدجاجة بالدقيق من الداخل والخارج، ثم تغسل جيداً للتخلص من الدقيق. تقطع الدجاجة إلى قطع وينزع عنقها وهيكلها العظمي لسلقهما في قدر مع الماء والملح وورقة غار وبصلة وعود قرفة (المطيبات). يقلى البصل في السمن أو الزيت حتى يصفرّ لونه. تضاف إليه قطع الدجاج مع قشرة البرتقال، والملح، والفلفل الأحمر، وملعقة طعام من الدقيق، ومسحوق الكاري، والبندورة. يحرك المزيج فوق النار لمدة ثلاث دقائق. يضاف إليه مقدار كوبين ونصف الكوب من مرقة الدجاج التي جرى تحضيرها من خلال سلق عظام الدجاجة وعنقها. يضاف أيضاً عصير الليمون والبرتقال والزبيب. تغطى القدر ويطهى محتواها فوق نار خفيفة حتى تنضج الدجاجة وتتكاثف الصلصة. يقدم الطبق مع الأرز المسلوق.

ملاحظة: للحصول على صلصة ناعمة، تنقل قطع الدجاج إلى طبق منفصل، ثم تهرس الصلصة لتصبح ناعمة.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام ونصف الكيلو من الدجاج
ملعقتا طعام من الكاري
نصف كوب من السمن أو الزيت
ملعقة طعام من الدقيق (الطحين)
٣ بصلات متوسطة مفرومة
٣ رؤوس بندورة (طماطم) حمراء مقشرة ومفرومة
ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
قشرة نصف برتقالة مفرومة ناعماً
عصير ليمونة واحدة
عصير برتقالة واحدة
ربع كوب من الزبيب.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

كبة مشوية

الكمية تكفي ١٠ أشخاص

أقسام
كيلوغرام من لحم الكبة النهبر المطحون
٤ أكواب من البرغل الأبيض الناعم
كوب من السميد
بصلة متوسطة مقطعة إلى أربعة أقسام
ملعقة طعام من الملح
ملعقة طعام من معجون الفلفل (اختياري)
ماء لدعك الكبة

الحشوة
كيلوغرام من البصل المقشر والمقطع إلى شرائح رقيقة
نصف كيلوغرام من اللحم المفروم للحشوة
نصف كوب من الزيت التباتي
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقتا طعام من الكمون
ملعقة طعام من السماق
ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر غير الحريف
ملعقة صغيرة من البهار الحلو
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
كوب من اللوز المقروم على نحو خشن (اختياري).

التحضير
تخلط مكونات الكبة مع بعضها ويستعمل الماء البارد لدعك الكبة والحصول على عجينة دبقة.
يسخن الزيت في مقلاة غير لاصقة ويقلى فيه البصل حتى ينضج جيداً ويذبل.
تطلفأ النار ويضاف الملح إلى البصل مع الكمون، والسماق، والفلفل الأحمر، والبهار الحلو، والفلفل الأسود، ونصف ملعقة صغيرة من القرفة واللوز. يترك هذا المزيج حتى يبرد ثم يضاف إليه اللحم ويخلط معه من دون أي طهو.
يؤخذ مقدار صغير من عجينة الكبة ويسطح في اليد. تحشى الكبة بحشوة اللحم والبصل، ثم يغلق قرص الكبة وتختم الحواف جيداً (راجع الصورة). تدهن أقراص الكبة بالزيت التباتي أو السمنة وتشوى فوق الفحم أو في الفرن.

حساء العائلة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص
نصف كيلوغرام من لحم الموزات مع عظامه عودا قرفة
بصلة كبيرة مقطعة إلى أربعة أقسام
٥ حبات بهار كاملة
ملح
ورقتا غار
٥ حبات هال
كمية كبيرة من الماء
لطهو اللحم
ملعقة طعام من معجون البندورة (الطماطم)
كوبان من عصير البندورة
نصف كوب من الأرز المصري.

التحضير
يوضع لحم الموزات مع عظامه في طنجرة الضغط أو في قدر كبيرة ويغسل مرات عدة قبل وضعه فوق النار. حين تظهر الزفرة في الأعلى، تزال بواسطة ملعقة ذات ثقوب، وتضاف التوابل مع الملح والبصل إلى محتوى القدر. تغطى القدر ويطهى اللحم حتى ينضج. يرفع اللحم من القدر ويصفى وتنزع عنه العظام. يغسل الأرز ويضاف إلى المرقة مع معجون البندورة وكوبين من عصير البندورة.
يطهى الكل مجدداً مع اللحم حتى يتكاثف الحساء قليلاً وينضج الأرز جيداً. يسكب الحساء في أطباق ويرش فوقه البهار الأسود ويقدم ساخناً لكل أفراد العائلة.

ملاحظة: يمكن إعداد الحساء نفسه باستعمال الدجاج بدل اللحم.

بندورة محشوة بجبنة الموزاريلا

التحضير
يقطع القسم العلوي من كل رأس بندورة لاستعماله لاحقاً بمثابة غطاء. يغرف اللب الموجود داخل كل رأس بندورة ثم يجفف رأس البندورة بمحارم المطبخ الورقية ويرش فوقه القليل من الملح والفلفل.
تقطع جبنة الموزاريلا إلى مكعبات صغيرة ثم تخلط مع أوراق الحبق المفرومة ويوزع هذا المزيج على رؤوس البندورة الفارغة.
يسكب مقدار ملعقة طعام من زيت الزيتون فوق كل رأس بندورة محشو بالجبنة.
تزين رؤوس البندورة بأوراق الحبق قبل تقديم.

ملاحظة: يجب ألا تغسل أوراق الحبق بالماء المحزول دون اسوداده.

٦ رؤوس بندورة (طماطم) حمراء وقاسية، ٣ قطع من جبنة الموزاريلا المقطعة إلى مكعبات، ٢٠ إلى ٢٤ ورقة حبق طازجة
٦ ملاعق طعام من زيت الزيتون، ملح وفلفل أبيض.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

حلوى بالفراولة

الكمية تكفي ٦ أشخاص

٧٥٠غ من الفريز (الفراولة)
كوبان من القشدة الطازجة المخفوقة مع ٤ ملاعق طعام من السكر
سكر ناعم لتغطية سطح الجاتوه
ربع كوب من السكر
وربع كوب من الماء لإعداد قطر السكر

وصفة الجاتوه

٦ بيضات مفصولة
في حرارة الغرفة
ربع ملعقة صغيرة من الملح
نصف كوب من السكر، قليلا
نصف كوب من الدقيق.

التحضير

يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر حتى يصبح أبيض اللون وكثيف القوام.

يخفق صفار البيض مع بقية السكر حتى يصبح خفيفاً وكثير الرغوة.

يضاف الدقيق والفنيلا إلى صفار البيض. يسكب المزيج فوق بياض البيض ويحرك الخليط بواسطة ملعقة. يسكب الخليط في صينية مسطحة مكسوة بورق البرشمان.

يخبز الجاتوه في فرن حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت لمدة ١٠ دقائق إلى ١٢ دقيقة حتى تخرج كل الرطوبة من أعلى الجاتوه وأسفله وينضج داخله تماماً. يترك الجاتوه جانباً حتى يبرد. ينزع ورق البرشمان بعناية عن الجاتوه ويقطع الجاتوه أفقياً إلى دائرتين متساويتين قطرهما ٢٠ سم.

تقطع حبات الفراولة إلى شرائح مرتبة لرصفها على حواف الجاتوه. تفرم بقية الفراولة إلى قطع صغيرة. يوضع قرص من الجاتوه في قمر صينية. ينهن سطحه بالقليل من قطر السكر. ترصف حبات الفراولة المقطعة بترتيب على حافة قرص الجاتوه كما لو أنها جداره. يحشى قرص الجاتوه بنصف كمية القشدة المخفوقة. توضع من ثم الفراولة المفرومة وبعدها بقية القشدة.

يوضع القرص الثاني من الجاتوه فوق القشدة. يرش السكر الناعم في الأعلى. يحمى سيخ الشواء فوق النار ويمرر فوق السكر الناعم المرشوش فوق الجاتوه في أشكال مائلة زخرفية. يزين الجاتوه بحبات الفراولة ويحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونا الدناصيف

بامية مع القرع

التحضير

تقطع أعناق البامية ثم تغسل وتقلى في السمن وتوضع جنباً.

يقطع اللحم إلى قطع متوسطة ويقلى جزئياً في السمن نفسه المستعمل لقلي البامية.

يفرم البصل والثوم ويقلى مع اللحم في قدر كبيرة حتى النضوج.

تضاف البامية مع ما يلزم من الملح ونصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو ونصف ملعقة صغيرة من القرفة إلى محتوى القدر.

تقشر رؤوس القرع وتقطع أعناقها وتوضع في الماء البارد. تنشر رؤوس القرع وتترك في الماء للحؤول دون اسوداد لونها.

يغسل الأرز جيداً ويضاف إلى اللحم المفروم مع ملعقتي طعام من السمن فضلاً عن الملح وملعقة صغيرة من البهار الحلو وملعقة صغيرة من القرفة. تخلط هذه الحشوة جيداً ويضاف إليها كوب من عصير البندورة.

تحرك الحشوة جيداً باليد وتستعمل لحشو رؤوس القرع. توضع فوقها البامية مع القليل من الملح وما تبقى من عصير البندورة.

يطهى الكل فوق نار هادئة لمدة عشر دقائق. ثم تضاف إليه ثلاثة أكواب من الماء الساخن.

تترك القدر تغلي فوق نار قوية ثم تخفف النار.

يفرم الثوم ويخلط مع فصين مهروسين من الثوم وعصير الليمون الحامض.

يسكب هذا الخليط فوق القرع ويطهى الكل فوق النار حتى ينضج.

يسكب القرع المحشو في طبق مع البامية ويقدم مع الأرز المطهو.

الكمية تكفي ٦ إلى ٧ أشخاص

كيلوغرام من البامية الطازجة
نصف كيلوغرام من اللحم الدهني
عصير ليمونة واحدة
بصلة كبيرة
ملعقة صغيرة ونصف
الملعقة من البهار الحلو
ملعقة صغيرة ونصف
الملعقة من القرفة
عشرة فصوص ثوم
كيلوغرام من القرع الصغير الحجم
٣٠٠غ من اللحم المفروم
كوب من الأرز
نصف كوب من السمن
ربع باقة نعناع
٦ رؤوس بندورة (طماطم) حمراء كبيرة.

Akram Serry
ak12serry@gmail.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

القريدس (الربيان) والسلمون المشوي مع توابل برياني

الكمية تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

نصف كيلوغرام من القريدس الكبير غير المطهو والمحتفظ بقشرته

نصف كيلوغرام من شرائح السلمون المقطعة إلى مكعبات للشواء

رأس فلفل أحمر مقطع إلى مكعبات

رأس فلفل أخضر مقطع إلى مكعبات

نصف كوب من زيت الزيتون، ملعقة صغيرة من الثوم المهروس

٤ ملاعق طعام من عصير الليمون أو اللايم الحامض (الليمون الأخضر)

ملعقتا طعام من توابل برياني أو ملعقة طعام من مسحوق الكاري وملعقة طعام من الكمون

المملحون ونصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر.

صلصة الملقا والليمون

رأس ملفا كبير ناضج، مقشر، قشرة ليمونة واحدة مبشورة ناعماً، ملعقة طعام من خل التفاح، ربع كوب من الكزبرة المفرومة خشناً، تهرس الملفا مع قشرة الليمون وخل التفاح في خلاط الطعام، ثم تضاف إليها أوراق الكزبرة المفرومة.

التحضير

يخلط زيت الزيتون مع الثوم، وعصير الليمون، وتوابل البرياني والفلفل الأحمر. يضاف إليها القريدس ومكعبات السلمون ويخلط الكل جيداً. يغطى الخليط ويحفظ في الثلاجة لمدة ساعتين إلى ٤ ساعات أو طوال الليل. تضاف أوراق الكزبرة المفرومة خشناً إلى الخليط. تغرز حبات القريدس مع مكعبات السلمون والفلفل الأحمر والفلفل الأخضر في أسياخ الشواء. تشوى الأسياخ في فرن حرارته ٣٧٥ درجة فهرنهايت حتى تصبح وردية اللون أو يمكن استعمال المقلاة غير اللاصقة لشواء الأسياخ فيها حتى تصبح وردية اللون. يقدم الطبق مع الأرز السمتي الأصفر وصلصة الملقا والليمون.

Akram Serry

Akram Serry

جاتوه بالفاكهة والكاسترد

التحضير

تقطع كل قطعة جاتوه إلى شريحتين أفقيتين.

توضع الشريحة السفلية في طبق التقديم ويسكب فوقها مقدار ملعقتي طعام من الكاسترد. توزع الفاكهة الطازجة الملونة فوق الكاسترد، ثم تبسط فوقها الطبقة الثانية من الجاتوه. يسكب فوقها المزيد من الكاسترد. تزين كل قطعة جاتوه بالمزيد من الفاكهة وتقدم بمثابة حلوى طازجة.

قطع الجاتوه ثلثا الكوب من السكر كوب وربع الكوب من الزبدة، فانيلا، ٥ بيضات في حرارة الغرفة، ٣ أكواب من الدقيق (الطحين) المتعدد الاستعمالات، ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر، كوب من الحليب، رشة ملح.

التحضير

يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.

يدهن ١٢ قالب جاتوه صغير بالزيت ويرش فوقها الدقيق.

يخفق السكر مع الزبدة والفانيلا والبيض في وعاء كبير حتى الحصول على مزيج ناعم وقشدي.

يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر والملح. يخفق هذا المزيج مع الحليب تدريجياً.

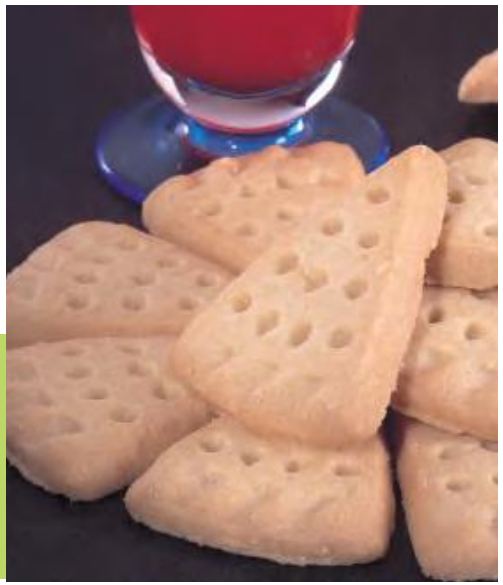
يسكب المزيج في قوالب الجاتوه ويخبز في الفرن لمدة ٥٠ إلى ٥٥ دقيقة.

تترك قطع الجاتوه حتى تبرد لمدة ٢٠ دقيقة ثم ترفع من القوالب.

الكمية تصنع ١٢ قطعة جاتوه

١٢قطعة جاتوه كبيرة الحجم)Cup Cake(كوب من صلصة الكاسترد، فاكهة ملونة مثل الفريز (الفراولة) والدراق والكيوي.

بسكويت بالزبدة



التحضير

يخفق الدقيق مع السكر في وعاء.

تقطع الزبدة إلى مكعبات وتضاف إلى خليط المكونات الجافة حتى الحصول على مزيج مفتت.

تضاف خلاصة اللوز في حال استعمالها وتدعك العجينة بواسطة اليدين حتى الحصول على كرة رطبة. يمكن استعمال خلاط الطعام المضبوط على Pulse لدعك العجينة.

تنقل العجينة إلى سطح مكسو قليلاً بالدقيق وتفرك لتصبح سماكتها ٠,٧٥ إلى ١ سم.

تغمس قطاعة البسكويت في الدقيق وتقطع العجينة على أشكال مثلثة ثم ترصف في صينية غير لاصقة وتحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة.

أثناء وضع المثلثات في الثلاجة، يحمى الفرن للدرجة ٣٢٥ فهرنهايت.

تنقل قطع البسكويت إلى صينية مبطنة بورق البرشمان شرط ترك مسافة ٢ سم بين القطعة والأخرى.

تخبز قطع البسكويت لمدة ١٨ إلى ٢٠ دقيقة أو حتى تصبح حوافها ذهبية.

تخرج الصينية من الفرن وتترك حتى تبرد.

تحفظ قطع البسكويت في وعاء كتيم للهواء وتقدم مع القهوة أو الشاي أو العصير.

الكمية تصنع ١٢ إلى ١٦ قطعة بسكويت

كوبان من الدقيق (الطحين) المتعدد الاستعمالات
نصف كوب من السكر
١٦ ملعقة طعام من الزبدة الباردة غير المملحة المقطعة إلى مكعبات
ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز (اختياري).

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

حيطلية بالبوظة

قطر السكر
٣ أكواب من السكر
كوب ونصف الكوب من الماء
ملعقة طعام من عصير الليمون.

يغلى السكر مع الماء حتى يصبح المزيج كثيفاً قليلاً. يضاف حينها عصير الليمون ويغلى الكل لبعض الوقت ثم تطفأ النار ويترك القطر حتى يبرد.

التحضير

تسخن ٣ أكواب من الحليب مع السكر في قدر. يذوب دقيق الذرة في كوب من الحليب. يضاف مزيج دقيق الذرة والقشدة السائلة إلى الحليب الساخن ويحرك بواسطة الشريط المعدني، أو الملعقة الخشبية ويتابع الطهو حتى يغلى المزيج وتظهر فيه الفقاقيع ويصبح مثل الكاسترد.

تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

يسكب هذا المزيج في قعر طبق زجاجي مسطح مقاوم للحرارة ويترك حتى يبرد. يمكن حفظ هذا المزيج في الثلاجة حتى يجمد.

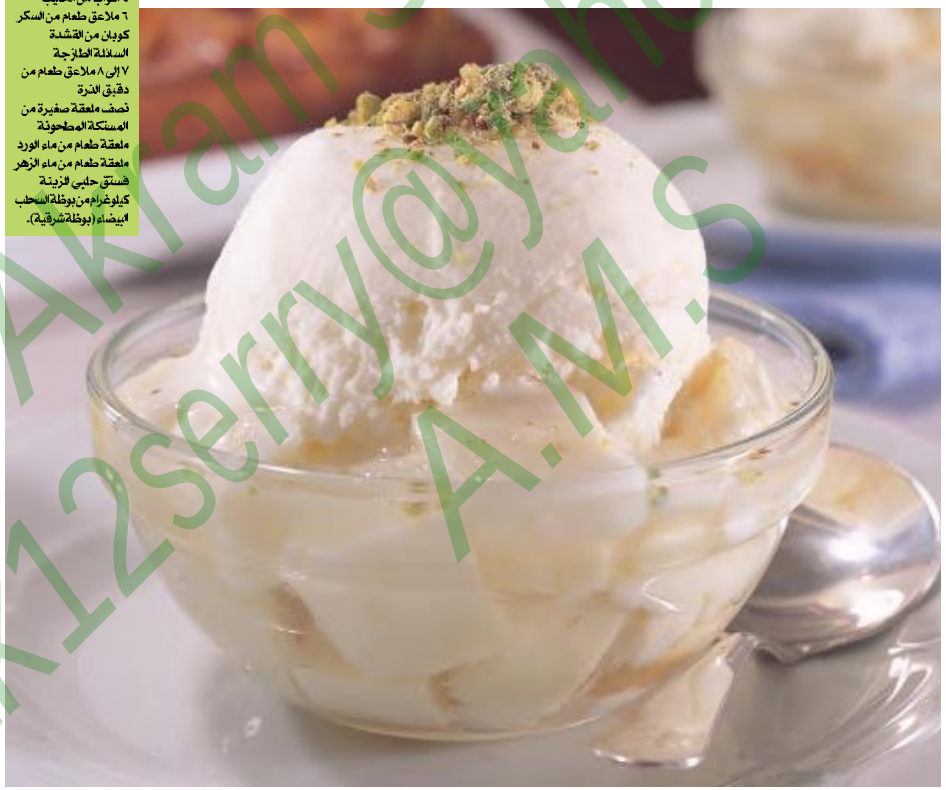
يقطع الحيطلية إلى مربعات بواسطة السكين. تنقل هذه المربعات إلى أوعية التقديم. يسكب فوقها قطر السكر وملعقة واحدة من بوظة السحلب البيضاء.

يزين كل طبق بالفستق الحلبي المطحون ويقدم بارداً.

ملاحظة: في بعض أنحاء الشرق الأوسط، يتم حرق الحليب عمداً لمنح الحيطلية نكهة خاصة.

الكمية تكفي ١٢ شخصاً

٤ أكواب من الحليب
٦ ملاعق طعام من السكر
كوبان من القشدة السائلة الطازجة
٧ إلى ٨ ملاعق طعام من دقيق الذرة
نصف ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة
ملعقة طعام من ماء الورد
ملعقة طعام من ماء الزهر
فستق حلبي للزينة
كيلوغرام من بوظة السحلب البيضاء (بوظة شرقية).



Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دوفيكيان

تصوير: رولا الدناصيف

سلطة التاغلياتيلي وثمار البحر

التحضير

ينقع النودلز الصيني في الماء الساخن حتى يصبح طرياً ثم يصفى في مصفاة. تفتت عيدان لحم السرطان.

تغسل حبات القريدس وتنظف وتسلق قليلاً.

تقطع حبتا الأفوكادو إلى مكعبات وتسكب فوقها ملعقتا طعام من عصير الليمون للحؤول دون اسوداداها.

يقطع البصل الأخضر على نحو مائل.

يقشر الزنجبيل ويفرم أو يبشر.

يسخن الزيت في مقلاة كبيرة ويقلى فيه الثوم والزنجبيل. تضاف من ثم نصف كمية البصل الأخضر ويتابع القلي لبعض الوقت.

يخلط النودلز مع مزيج الثوم والزنجبيل والبصل الأخضر إضافة إلى ما تبقى من البصل الأخضر وعيدان السرطان والقريدس.

في وعاء صغير، تخلط المايونيز مع صلصة الصويا وصلصة المحار والماء والفلفل الأسود.

يخلط مزيج المايونيز مع السلطة حتى يغلفها جيداً.

تضاف أخيراً مكعبات الأفوكادو ويخلط المزيج جيداً وبعناية لتفادي هرس الأفوكادو. يزين الطبق بالبصل الأخضر قبل التقديم.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

٢٥٠ غ من عيدان لحم السرطان المقطعة إلى شرائح طويلة ورفيعة
نصف كيلوغرام من القريدس المتوسط الحجم المنظف والمفسول والمسلوق
نصف كيلوغرام من النودلز الصيني المسطح
حبتا أفوكادو
رأسان متوسطان من البصل الأخضر مقطعان على نحو مائل
٣ فصوص ثوم مفرومة ناعماً
ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج أو المبشور
٣ ملاعق طعام من الزيت لقلي البصل والثوم والزنجبيل
ملعقتا طعام من صلصة الصويا
ملعقة طعام من صلصة المحار
كوب من المايونيز مخلوط مع ملعقتي الى ثلاث ملاعق طعام من الماء
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.

Akram Serry
ak1serry@yahoo.com
A. W. S.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لما

فطيرة الكريب

الكمية تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

الكريب

- ١٨ إلى ٢٠ قطعة كريب وصفة صاصة بيضاء
- ٢٠ شريحة من الجامبون البقري المعلب
- ٢٠ شريحة من جبنة الفروبار
- كوبان من فتات الخبز
- ٤ إلى ٥ مكعبات من الزبدة.

- كوب من الدقيق (الطحين)
- رشة ملح
- ٣ بيضات
- كوب ونصف الكوب من الحليب
- ملعقة طعام من الزيت النباتي
- مقلاة غير لاصقة لتحضير الكريب.

تحضير الكريب

يخلط البيض مع الملح والحليب والزيت في خلاطة الطعام للحصول على مزيج ناعم. يضاف الدقيق ويتابع الخلط للحصول على مزيج آرق قواماً من اللبن.

يحفظ المزيج في الثلاجة لمدة ساعتين إلى ثلاث ساعات أو طوال الليل.

تسخن مقلاة غير لاصقة وتدهن بالقليل من الزيت. تسكب فيها ملعقتا طعام من خليط الكريب كل مرة ويوزع هذا الخليط على كل المقلاة لتغطيتها كلها. تقلى عجينة الكريب حتى تبدأ حوافها بالاحمرار. ترفع عندئذ من المقلاة وتقلب على الوجه الآخر وتقلى حتى تظهر التقاطيع فيها لمدة دقيقة كاملة. توضع قطعة الكريب جديداً لاستعمالها لاحقاً. يفترض الحصول على ١٨ إلى ٢٠ قطعة كريب في هذه الوصفة.

الصلصة البيضاء

- ٦ ملاعق طعام من الدقيق
- ٦ ملاعق طعام من الزبدة
- ٤ أكواب من الحليب
- كوب من القشدة الطازجة
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.

تحضير الصلصة البيضاء

تسخن الزبدة في قدر ويضاف إليها الدقيق. يخلط الاثنان معاً لمدة دقيقة أو دقيقتين. يضاف الحليب، والملح، وجوزة الطيب والفلفل الأبيض. يحرك الخليط بواسطة شريط معدني للحصول على صلصة ناعمة وكثيفة. حين تظهر التقاطيع في المزيج، تكون الصلصة قد أصبحت جاهزة. تضاف إليها القشدة الطازجة وتخلط معها.

تحضير الفطيرة

توضع قطعة كريب في طبق ويبسط فوقها قسم من الصلصة البيضاء ومن ثم طبقة من اللحم والجبنة. تكرر هذه العملية حتى الانتهاء من كل قطع الكريب. تغطى الفطيرة بالمزيد من الصلصة البيضاء (في الأعلى وعلى الحواف) ويرش فوقها الكمك المطحون. توزع فوقها قطع الزبدة وتخبز الفطيرة حتى يتحول سطحها الذهبي.

تقطع الفطيرة إلى شرائح وتقدم فاترة.

بافارواز بالقهوة

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

- ملعقة طعام من مسحوق الجيلاتين
- صفار ٤ بيضات
- نصف كوب من السكر الناعم
- كوب من الحليب
- ٣٠غ من الشوكولا السوداء
- كوب من القشدة الطازجة
- ملعقة طعام ونصف الملعقة من القهوة السريعة الذوبان (النسكافيه)
- توت طازج وحبات قهوة وقشدة طازجة مخفوقة للزينة.

التحضير

يخفق صفار البيض مع السكر الناعم.

يسخن الحليب في قدر حتى درجة الغليان (أي إلى أن يبدأ بالغليان). تسخن الشوكولا في البان ماري حتى تذوب، او في المايكروويف.

تخلط الشوكولا مع الحليب ويضاف إليهما النسكافيه.

يضاف الجيلاتين إلى مزيج الحليب ويخلط الكل جيداً لعدم ترك أي حبيبات.

يضاف مزيج الحليب الساخن إلى مزيج صفار البيض بعناية ويخلط الاثنان معاً.

يحضر وعاء مليء بالثلج والماء.

يوضع وعاء البافارواز في وعاء الماء والثلج ويحرك المزيج الذي في داخله إلى أن يبرد وينكاثف ويصبح مثل اللبن.

يسكب البافارواز في أكواب زجاجية ويحفظ في الثلاجة حتى يجمد.

تزين أكواب البافارواز بالقشدة الطازجة المخفوقة وحبات القهوة والتوت الطازج.

تقدم البافارواز باردة مع البسكويت.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

القريدس المقبل مع البصل

التحضير

يسخن الزيت في قدر ويقلى فيه البصل حتى يذبل ويصبح شاحب اللون. يضاف إليه كوب من الماء ويتابع الطهو حتى يصبح البصل طرياً وينضج جيداً. يضاف إليه القريدس وتوابل الغارام ماسالا ويطهى الخليط حتى يصبح القريدس وردي اللون. يضاف حليب جوز الهند والكزبرة المفرومة والملح. يطهى المزيج لمدة دقيقة أو دقيقتين وتطفأ النار. يجب عدم الإفراط في سلق القريدس وإلا يتقلص حجمه ويصبح أصفر. يسكب الأرز البسماتي في وسط طبق التقديم مع القريدس وتسكب الصلصة حول الأرز. يزين الطبق بأوراق الكزبرة ويقدم بمثابة طبق لذيذ كثير التوابل.

ملاحظة: غارام ماسالا هو مزيج من التوابل الهندية يمكن شراؤه جاهزاً. وهو يرتكز على نسب مختلفة من الهال، والقرفة، وكبش القرنفل، والكزبرة، والشمار والكمون المحمصة والمطحونة معاً. يمكن إضافة الفلفل الأسود والفلفل الحريف إلى الخليط اجعله حريفاً.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من القريدس المتوسط الحجم المقشر والمنظف
٥ بصلات متوسطة مفرومة ناعماً
ملعقة طعام من الزبدة
٥ ملاعق طعام من الزيت النباتي، كوب ونصف الكوب من الماء، كوب من حليب جوز الهند، ملعقة طعام من توابل غارام ماسالا نصف باقة من الكزبرة الخضراء المفرومة خشناً نصف ملعقة صغيرة، من الزعفران رشة ملح، أرز بسماتي مطهو مع ملعقة صغيرة من توابل غارام ماسالا لتقديمه مع القريدس.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

لازانيا نباتية

تحضير الصلصة البيضاء

تسخن الزبدة ويضاف إليها الدقيق ويحرك فوق النار بواسطة ملعقة خشبية. يضاف الحليب ويحرك المزيج ويطهى فوق النار حتى تصبح الصلصة كثيفة. تضاف الجبنة إلى الصلصة وتخلط معها للحصول على صلصة بيضاء متوسطة الكثافة.

تحضير اللازانيا

يسخن الزيت في مقلاة ويقلى فيه البصل والثوم حتى ينبلا. يضاف الفطر ويتابع القلي. تضاف النذرة، والبازيلا، والجزر، والكوسا، والباذنجان، والبندورة. يطهى المزيج لبعض الوقت.

يضاف الملح والفلفل ومعجون البندورة والبهار الحلو ويتابع الطهو حتى الحصول على مزيج كثير العصارة.

تسلق رقاقات اللازانيا حتى تصبح طرية ثم ترفع من القدر وتغسل بالماء البارد ثم تصفى على منشفة مطبخ.

ينهن قعر صينية زجاجية مقاومة للحرارة بالكثير من الزبدة ثم توضع فيها طبقة من رقاقات اللازانيا.

تسكب نصف كمية الخليط النباتي فوق رقاقات اللازانيا، ثم تغطى بطبقة آخرى من الصلصة البيضاء. ثم توضع رقاقات اللازانيا ويستعمل بعدها ما تبقى من المزيج النباتي لتغطية رقاقات اللازانيا

وتسكب بعدها الصلصة البيضاء وآخيراً طبقة ثالثة من رقاقات اللازانيا. يسكب آخيراً المزيد من الصلصة البيضاء وترش فوقها الجبنة المتنوعة. تخبز الصينية في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهيت حتى تصبح وردية اللون.

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

علبة لازانيا وزنها ٥٠٠ غ
نصف كوب من الذرة
نصف كوب من البازيلا
نصف كوب من الباذنجان المقطع الى مكعبات صغيرة جداً
نصف كوب من الجزر المقطع إلى مكعبات صغيرة جداً
نصف كوب من الكوسا المقطعة إلى مكعبات صغيرة جداً
بصلة متوسطة مفرومة ناعماً
ربع كوب من الزيت النباتي
فصا ثوم مهروسان
رأسا بندورة (طماطم) مقشران مقطعان إلى مكعبات صغيرة
نصف كوب من القطر أو المعلب المفروم
ملح وفلفل
ملعقتا طعام من معجون البندورة
وصفة صلصة بيضاء
رشة بهار حلو
٢٠٠غ من الجبنة المتنوعة
زبدة لدهن الطبق الزجاجي المقاوم للحرارة.

الصلصة البيضاء
٣ملاعق طعام من الدقيق (الطحين)
٣ ملاعق طعام من الزبدة
٣ أكواب من الحليب
١٠٠ غ من الجبنة المتنوعة.

بوظة الفانيلا المنزلية

إنها وصفة سهلة التحضير، لكنك بحاجة إلى استعمال آلة البوظة.

١- يخلط صفار البيض مع السكر في وعاء. يسخن الحليب حتى الغليان، ثم يسكب فوقه صفار البيض ويخلط معه جيداً. تعاد القدر إلى النار ويطهى محتواها فوق نار خفيفة للحصول على كاسترد.

٢- يتابع تحريك الكاسترد إلى أن يلتصق بمتن الملعقة. ترفع حينها القدر عن النار ويسكب محتواها في وعاء. يغطى سطح الكاسترد بورق الفايلون اللاصق ويترك حتى يبرد. ثم تضاف إليه القشدة والفنيلا. يحفظ الخليط في الثلاجة حتى يبرد تماماً ثم يخلط في آلة البوظة لمدة ٢٠ دقيقة. تحفظ البوظة في قسم التجليد من الثلاجة حتى موعد الاستعمال.

مدة التحضير، ٥ دقائق إضافة إلى ٢٠ دقيقة للتبريد، و٢٠ دقيقة لتحريك البوظة. مدة الطهو، ٥ دقائق الكمية تكفي ٤ أشخاص.

صفار ٣ بيضات
٧٥غ من السكر الناعم
٢٢٥ مل من الحليب الكامل الدسم
١٥٠مل من القشدة المزدوجة
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا.

في الحصة الواحدة:
٣٥٨وحدة حرارية
٢٨ غ دهون
١٦ غ دهون مشبعة
٣٣غ كربوهيدرات.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

سلطة الشمام والتوت

حلوى الاستفادة من فاكهة الشمام اللذيذة وليها البرتقالي الداكن. وفي الأجمال، إختاري رأس الشمام الذي يبدو ثقيلاً نسبة إلى حجمه. خذي نفساً عميقاً وتنشقي رائحة غنية وناضجة.

التحضير

١- يخلط ٢٢٥ غ من التوت مع ملعقة صغيرة من السكر الناعم في الخلاط الكهربائي للحصول على هريسة. تصفى هذه الهريسة عبر المنخل للتخلص من البذور، ثم تحفظ في الثلاجة حتى موعد الاستعمال.

٢- تشطر رؤوس الشمام إلى نصفين وتنزع بذورها وقشورها. توضع قطع الشمام فوق لوحة التطعام وتقطع بالعرض إلى شرائح رقيقة. توضع شريحتان من الشمام في طبق التقديم للحصول على شكل دائرة، ثم توضع فوقهما شريحتان إضافيتان وإنما في الاتجاه المعاكس (أنظري إلى الصورة). تابعي رصف قطع الشمام على هذا النحو حتى الانتهاء منها كلها.

٣- يملأ الوسط ببقية حبات التوت، ثم يسكب القليل من هريسة الفاكهة في الأعلى. يرش السكر الناعم في الأعلى وتقدم سلطة الفاكهة على الفور.

في الحصة الواحدة:
١١٣ وحدة حرارية
١ غ دهون
صفر غ دهون مشبعة
٢٦ غ كربوهيدرات.

ملاحظة: إن رصف قطع الشمام في شكل برج أمر بسيط جداً لكنه يعطي نتيجة باهرة.
كلام الصورة: احظات من الفاكهة- برج من الفاكهة العطرية مع القليل من هريسة التوت الطازجة في الأعلى.

مدة التحضير: ١٠ دقائق
الكمية تكفي ٦ أشخاص

كيلوغرام من التوت
ملعقتان صغيرتان من السكر الناعم
٣ رؤوس شمام ناضجة.

مطبخ لها

فوضى الفراولة

نحب جميعاً الفراولة والقشدة. إنها وصفة صغيرة رائعة تجعل حبات الفراولة القليلة لذيذة ومتفوقة بامتياز.

التحضير

١- توضع نصف كمية الفراولة في الخلاط الكهربائي مع السكر. تهرس الفراولة ناعماً ثم تصفى عبر منخل ناعم للتخلص من البذور.

٢- تقطع بقية حبات الفراولة إلى نصفين. تخفق القشدة مع برش البرتقال للحصول على رغوة خفيفة نتيجة الخفق.

٣- يسكب مقدار ملعقة طعام تقريباً من هذه القشدة في قعر كل كوب زجاجي، ثم يسكب فوقها القليل من صلصة الفراولة وبعض الفاكهة. يرش القليل من البسكويت المطحون في الأعلى، ثم يتابع رصف الطبقات فوق بعضها مع ضرورة الانتهاء بفتات البسكويت. يزين كل كوب ببضع حبات من الفراولة ويقدم على الفور.

في الحصة الواحدة:
٦٩٠ وحدة حرارية
٥٥ غ دهون
٢٤ غ دهون مشبعة
٢٤ غ كربوهيدرات.

مدة التحضير: ١٥ دقيقة
الكمية تكفي ٦ أشخاص

٤٥٠ غ من الفراولة (الفريز) المغسولة والمقشرة
ملعقتان صغيرتان من السكر الناعم
٦٠٠ مل من القشدة المزدوجة boudle cream
قشرة برتقالة واحدة مبشورة ناعماً
١٠٠ غ من البسكويت بنكهة اللوز، المطحون قليلاً.

Akram Serry
Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رولا ناصيف

دجاج تاندوري

التحضير

تخلط صلصة التخليل مع لحم الدجاج وتترك جانباً لمدة ساعة.

يوضع بعض الزيت في المقلاة وتقلى فيه صدور الدجاج ثم ترفع وترصف في صينية او وعاء مقاوم للحرارة.

يضاف المزيد من الزيت والزبدة إلى المقلاة ويقلى الثوم مع الجزر والبصل حتى النضوج. تضاف بعدها الكزبرة ومسحوق الكاري ثم يضاف اللبن والكريما الطازجة ويسخن المزيج لمدة دقيقة، ثم يرفع الخليط عن النار ويسكب فوق قطع الدجاج. ثم تشوى القطع في الفرن حتى تنضج من الداخل.

لتقديم طبق دجاج التاندوري، يوضع صدر دجاج في كل طبق مع القليل من الأرز قرب الدجاج إضافة إلى خبز البابادام المقلي.

ملاحظة: يمكن تقديم الملفا المقطعة إلى شرائح مع هذا الطبق.

والبابا دام هو نوع من الخبز الهندي مؤلف من دقيق الفول أو الحمص.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

صلصة التخليل

٤ ملاعق طعام من صلصة الصويا

ملعقتان صغيرتان من الكمون

ملعقتان صغيرتان من العقدة الصفراء

ملعقة صغيرة من البهار الحلو

ملعقة صغيرة من برش البرتقال

نصف كوب من الزيت أو الزيت النباتي.

تخلط هذه المكونات مع بعضها للحصول على صلصة تخليل الدجاج.

المكونات:

كيلوغرام من صدور الدجاج

جزرتان مقطعتان إلى شرائح طويلة ورفيعة

رأسان من البصل الأخضر مقطعان إلى قطع صغيرة

باقة من الكزبرة الخضراء، مفرومة

كوب من اللبن (الزبادي) المصفى

نصف كوب من الكريما الطازجة

ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري

رشة ملح

٣ فصوص ثوم مهروسة

ملعقة طعام من الزبدة

ملعقتا طعام من الزيت

علبة من خبز البابادام المقلي

أرز لتقديمه جانباً

Akram Serry
ak12sery@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

لحم البقر المشوي مع صلصة الخردل

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من لحم البقر الهبر (الفيليه) المقطع إلى مكعبات للشواء

رؤوس فلفل خضراء حريفة أو حلوة

فطر، بندورة (طماطم) كرزية.

صلصة التخليل

بصلتان مفرومتان

ملعقتا طعام من الزبدة

ملعقتا طعام من الزيت

ربع كوب من الكريما الطازجة

ملعقتا طعام من الكيار

ملعقتا طعام من خردل ديجون

ملعقة طعام من دقيق الذرة

ملعقة طعام من الخردل المحبب (اختياري).

تحضير صلصة الخردل

توضع الزبدة مع الزيت في قدر وبقلى فيهما البصل المفروم حتى يصبح شاحب اللون.

تضاف ملعقتا طعام من الكيار مع خردل ديجون ومرقة الدجاج. يطهى الكل حتى الغليان.

تضاف ملعقة طعام من دقيق الذرة المذوب في القليل من الماء ويخلط المزيج جيداً.

يضاف الخردل المحبب في حال استعماله.

تضاف أخيراً الكريما الطازجة وتقدم هذه الصلصة مع اللحم المشوي.

تحضير

تخلط مكعبات اللحم مع صلصة التخليل وتحفظ مغطاة في وعاء في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة.

تنقع أسياخ الشواء الخشبية في الماء لتفادي احتراقها.

تغرز الخضار ومكعبات اللحم في أسياخ الشواء.

تشوى الأسياخ فوق الفحم أو تقلى في مقلاة غير لاصقة بصفح دقائق ثم تخبز في فرن حرارته ٤٠٠ درجة فهرنهايت حسب رغبة المصيوف (ناضجة جداً،...).

تقدم أسياخ اللحم المشوية مع صلصة الخردل والبطاطا المقلية والسلطة الخضراء.

جاتوه الليمون والبرتقال الهش

التحضير

يدهن قلب الجاتوه بالزبدة ويرش فوقه الدقيق.

يخفق البيض حتى يصبح قشدياً وخفيفاً.

يضاف السكر تدريجياً إلى البيض أثناء الخفق، ثم يضاف الزيت والدقيق والباكينغ باودر وقشر الليمون والبرتقال. يوقف الخلاط بعد ذلك.

يضاف الزبيب إلى محتوى الخلاط ويسكب خليط الجاتوه في القلب.

يخبز قلب الجاتوه في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى ينضج من الداخل وتصبح قشرته ذهبية اللون.

يمكن التحقق من نضوج الجاتوه بغرز عود أسنان في وسطه. فإذا خرج العود جافاً يكون الجاتوه قد أصبح جاهزاً للخروج من الفرن.

يخلط السكر مع عصير الليمون ويسكب الخليط فوق الجاتوه الساخن. يترك الجاتوه حتى يبرد ويصبح في حرارة الغرفة فيصبح سطحه هشاً عندئذ.

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

٤ بيضات في حرارة الغرفة

كوبان من السكر

كوب من عصير البرتقال

نصف كوب من الزيت

كوبان وثلاثة ارباع الكوب من الدقيق (الطحين)

ملعقة طعام من قشر البرتقال، ملعقة صغيرة من قشر الليمون

كوب من الزبيب مخلوط مع ملعقة طعام من الدقيق

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر، ربع ملعقة صغيرة من الفانيلا.

للطبقة العلوية

نصف كوب من السكر

٢ إلى ٣ ملاعق طعام من عصير الليمون.

سلطة الدجاج المدخن

التحضير

تفتت أوراق الخس الملونة إلى قطع صغيرة وتوضع في طبق السلطة.

توزع أوراق الأنديف على جنب الطبق وتزين بحبات البندورة الصغيرة.

توزع فوقها الجبنة وشرائح الدجاج المدخن والصلصة.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

٣ رؤوس أنديف (خس بلجيكي)

كوب من لحم الدجاج المدخن المقطع إلى شرائح

أوراق خس من أنواع وألوان مختلفة

نصف كوب من جبنة الغروير المقطعة إلى شرائح رقيقة

بضع حبات من البندورة (الطماطم) الكرزية (الصغيرة الحجم) المزينة.

الصلصة

ربع بقة من النعناع أو الحبق الطازج، ملعقتان صغيرتان من الخردل

نصف كوب من زيت الزيتون

ربع كوب من عصير الليمون.

Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

سلطة البروكولي والهليون

التحضير

تقطع الكوسا إلى شرائح وتسلق لمدة دقيقتين إلى ثلاث بقدر ثم تصفى وتغسل. تسلق البروكولي لمدة دقيقة أو دقيقتين ثم يصفى ويترك ليبرد. تسلق المعكرونة الولبية ثم تقلى في القليل من زيت الزيتون. تسلق البازيلا وتصفى وتترك جفاً أتبرد. يرمى الماء الذي استعمل لسلق الخضار ويحتفظ فقط بمقدار كوب واحد منه. يضاف كوب من الكريما إلى كوب المرقة النباتية. تضاف رشة من جوزة الطيب إلى الكريما. تضاف جبنة البارميسان. تضاف أزهار البروكولي المسلوقة مع الهليون والكوسا والبازيلا إلى مزيج المعكرونة والقشدة. يخلط التوابل. يضاف الملح حسب الحاجة ويقدم الطبق ساخناً.

الكمية تكفي
٤ إلى ٥ أشخاص

٣٠٠غ من المعكرونة الولبية
٢٠٠غ من البروكولي
حبتا كوسا
٢٠٠غ من البازيلا الخضراء
١٢ عود هليون
٥ إلى ٦ ملاعق طعام من الكريما الطازجة
٣ ملاعق طعام من المرقة النباتية
جبنة بارميسان لرشها فوق السلطة
ملعقتا طعام من الزبدة
ملح وفلفل، ملعقتا طعام من زيت الزيتون، رشة من جوزة الطيب.

بودينغ الموز والخبز

التحضير

يحضر كوبان من الكاسترد مع الحليب. حين يبرد الكاسترد، يخلط مع الكريما الطازجة وصفار البيضة.

تزال القشرة القاسية عن حواف التوست الطري ويفتت التوست إلى قطع صغيرة في وعاء. يضاف الكاسترد المحضر مع الموز المهروس والفانيليا وثلاثة أرباع الكوب من صلصة الكراميل إلى قطع التوست المفتتة. يخلط الكل جيداً بواسطة الشوكة للحصول على مزيج خشن (يجب أن تبقى قطع الخبز خشنة ولا تتحول إلى هريسة).

تدهن قوالب البريوش بالكثير من الزبدة. يملأ كل قالب بالمزيج المحضر ثم يخبز في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى ينضج البودينغ من الداخل وتصبح قشرته ذهبية اللون.

يقدم البودينغ مع صلصة الكراميل وشرائح الموز.

ملاحظة: يمكن تقديم البوظة مع بودينغ الموز.

صلصة الكراميل

كوب ونصف الكوب من السكر، كوب ونصف الكوب من الكريما الطازجة ملعقة طعام من الزبدة.

التحضير

يحمى السكر في قدر غير لاصقة حتى يذوب ويصبح ذهبي اللون. تضاف إليه الكريما الطازجة ويطهى النار وتضاف إليها الزبدة. الاثنان لمدة دقيقتين إضافيتين. ترفع القدر عن يحرك الخليط جيداً.

الكمية تكفي ٧ إلى ٨ أشخاص

٤ موزات مهروسة
نصف ملعقة طعام من عصير الليمون
٢ إلى ٣ موزات للزينة
كوبان من الكاسترد المطهو (كوبان من الحليب وملعقتا طعام من مسحوق الكاسترد وملعقتا طعام من السكر)
كوب ونصف الكوب من صلصة الكراميل للمزيج
والطبقة العلوية
صفار بيضة واحدة
ربع كوب من الكريما الطازجة
رشة فانيلا
١٢ شريحة توست حطري.

Akram Serry
akram_serry@yahoo.com
AMS

Akram Serry

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونا الخاصيف

شرائح السمك مع صلصة الحبق

التحضير

برش الملح والفلفل فوق شرائح السمك ثم تغمس في الدقيق وتقلى في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون. تحفظ شرائح السمك مغطاة جانباً حتى تبقى فاترة.

تقشر البندورة وتقطع إلى شرائح وتنزع بذورها وترصف فوق ورق برشمان في صينية. يرش فوقها الملح والفلفل الأسود وتدهن بزيت الزيتون.

تشوى البندورة في فرن حرارته ٢٠٠ درجة فهرنهايت حتى تتبخر الرطوبة منها.

تقدم البندورة المشوية مع السمك.

تسكب الصلصة فوق السمك ويقدم الطبق مع معكرونة فارفالي (على شكل فراشة).

الصلصة

يخلط الحبق المفروم مع الثوم المهروس وزيت الزيتون وعصير الليمون والفلفل الأسود.

تسكب هذه الصلصة فوق شرائح السمك.

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من شرائح سمك الهامور أو القدّ (٢٠٠ غ وزن كل شريحة)
٥ رؤوس بندورة (طماطم)
دقيق (طحين) وملح وفلفل أسود
نصف باقة من الحبق
نصف كوب من زيت الزيتون
٣ فصوص ثوم
٤ إلى ٥ ملاعق طعام من عصير الليمون.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

سلطة البطاطا مع الجبش المدخن

الكمية تكفي ٣ إلى ٤ أشخاص
عودا كرفس مقطعان إلى مكعبات صغيرة
رأسان من البصل الأخضر مقطعان
٤ رؤوس بطاطا متوسطة مسلوقة ومقشرة ومقطعة إلى مكعبات
١٥٠غ من لحم الجبش المدخن
٧٩٧٤٧٦(المقلي والمقطع
إلى قطع صغيرة
٤ إلى ٥ ملاعق طعام من المايونيز
ملعقتا طعام من الخل الأحمر، نصف كوب من البازيلا الخضراء
المسلوقة والمفسولة
ملعقة صغيرة من صلصة الخردل
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
ملح حسب الحاجة.

التحضير

يخلط الكرفس مع البصل الأخضر ومكعبات البطاطا، والبازيلا، والمايونيز، وصلصة الخردل، والفلفل الأبيض والملح في حال استعماله والماء لترقيق الصلصة. تسكب هذه السلطة في طبق التقديم وينثر فوقها لحم الجبش المقلي.

سلطة السرطان

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص
نصف كيلوغرام من عيدان لحم السرطان المفتتة
خسة واحدة من النوع المجعد، خيارتان مقطعتان
إلى شرائح رقيقة جداً
جزرتان مقطعتان إلى شرائح رقيقة جداً
ملعقة طعام ونصف الملعقة من الكبار، كوب إلى كوب ونصف الكوب من المايونيز القليل الدسم،
نصف ملعقة طعام من عصير الليمون
ملعقة صغيرة من خردل ديجون، شرائح ليمون فلفل أسود.

التحضير

يقطع الخيار والجزر إلى شرائح رقيقة جداً وتفت لحم السرطان. يفرم الكبار ويضاف إلى السلطة. تضاف المايونيز مع الخردل، والفلفل الأسود والملح حسب الحاجة. تخلط السلطة وتحفظ في الثلاجة لتقديمها لاحقاً. عند تقديم السلطة، تزين بأوراق الخس وشرائح الليمون إضافة إلى قشرة سرطان للزينة. يمكن استعمال البندورة (الطماطم) الكرزية أيضاً لإضفاء اللون على السلطة.

Akram Serry

Akram Serry

شرائح السمك والقريدس

مع صلصة العسل والليمون

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

كيلوغرام من شرائح سمك القزاو الهامور (٢٠٠ غ لكل شريحة)

٢ إلى ٣ جزرات مسلوقة ومهروسة

نصف كيلوغرام من الوبياء الرفيعة المسلوقة لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق

زبدة وزيت لقلي السمك والقريدس

صلصة العسل والليمون

معكرونة لولبية مسلوقة ومقلية في القليل من الزبدة.

صلصة العسل والليمون

كوب من العسل

كوب من عصير الليمون

٤ ملاعق طعام من الزبدة.

تحضير الطبق

تسخن الزبدة وتضاف إليها ٣ ملاعق طعام من الزيت، تقلى شرائح السمك والقريدس قليلاً ثم ترفع وترصف في صينية غير لاصقة أو صينية عادية.

يسلق الجزر ويهرس، تضاف إليه ملعقتا طعام من الزبدة مع القليل من الملح والفلفل.

تسلق اللوبياء الرفيعة في الماء المملح لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق، ثم تغسل بالماء البارد.

لتقديم هذا الطبق، ترصف شرائح السمك في طبق التقديم وتوضع المكرونة المسلوقة جانباً، مع القليل من هريسة الجزر واللوبياء الرفيعة. تسكب صلصة العسل والليمون فوق السمك وتقدم كوجبة لذيذة.

تحضير الصلصة

يسخن العسل مع عصير الليمون. يرفع الخليط عن النار وتضاف إليه الزبدة.

البابايا مع الكريما

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

كيلوغرام من البابايا الصفراء البرتقالية اللون والناضجة، مقشرة ومقطعة إلى مكعبات، ملعقة طعام من عصير الليمون

نصف كيلوغرام من الكريما الطازجة المخفوقة مع ٣ إلى ٤ ملاعق طعام من السكر.

التحضير

تخفق الكريما الطازجة مع السكر وتحفظ في الثلاجة.

تنشر البابايا وتنزع بذورها وتقطع إلى مكعبات. يضاف إليها عصير الليمون.

تضاف الكريما المخفوقة إلى البابايا وتخلط معها بعناية بحيث لا تهرس البابايا.

تملأ الأكواب بالمزيج المحضر وتزين بمكعبات البابايا وتحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

يمكن تقديم أصابع البسكويت Finger Jabal مع هذه الحلوى.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونا العداصيف

كرات البندورة والبصل

تحضير الكرات

يدخل الدقيق فوق وعاء كبير، وتضاف إليه الخميرة مع السكر والملح وذلك كوب من حشوة البندورة. يخلط الكل جيداً. يضاف من ثم الزيت وكمية كافية من الحليب للحصول على عجينة طرية.

تدعك العجينة فوق سطح مكسو بالقليل من الدقيق لمدة ١٠ دقائق أو حتى تصبح العجينة طرية ومرنة. توضع العجينة في وعاء مدهون بالزيت، وتغطى وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها. تقلب العجينة فوق سطح مكسو بالدقيق وتدعك حتى تصبح طرية. تفرص العجينة إلى كرات صغيرة. ترصف هذه الكرات في صينية فرن مدهونة بالزيت.

يحزز شقان متقاطعان في أعلى كل كرة عجين وتترك كرات العجين في مكان دافئ لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو حتى يتضاعف حجمها تقريباً.

تدهن كرات العجين بالبيضة المخفوقة وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً أو حتى تبدو كرات العجينة فارغة عند النقر عليها. يحشى الشقان المتقاطعان في كل كرة بحشوة البندورة وتزين الحشوة بالصعتر الطازج وحبة من الزيتون الأسود.

٣ أكواب من الدقيق (الطحين) العادي
ملعقتان صغيرتان من الخميرة المجففة
ملعقة طعام من السكر
ملعقتان صغيرتان من الملح
ملعقة طعام من زيت الزيتون
كوب من الحليب الفاتر
بيضة مخفوقة قليلاً.

حشوة البندورة

٤ رؤوس بندورة (طماطم) ناضجة ومتوسطة الحجم
ملعقة طعام من زيت الزيتون
بصلتان متوسطتان، مقطعتان إلى شرائح
فص ثوم مهروس
ملعقة طعام من جبنة بارميسان المبشورة
ملعقة طعام من الصعتر الطازج المفروم.

تحضير حشوة البندورة

تقشر رؤوس البندورة وتنزع منها البذور وتفرم. يسخن الزيت في قدر ويقلى فيه البصل والثوم، مع التحريك، حتى يذبل البصل. تضاف البندورة، والجبنة، والصعتر. يتابع الطهو مع التحريك لمدة ٥ دقائق. تغطى من ثم القدر ويطهى محتواها لمدة ٥ دقائق أو حتى تنضج البندورة، مع التحريك بين الحين والآخر. تزين الحشوة بالزيتون الأسود والصعتر الطازج.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

فطائر مكسيكية

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

كيلوغرام من عجينة البيتزا الجاهزة (يمكن شراؤها من الفرن)

كوبان من لحم الدجاج المطهو والمفتت

نصف كوب من الذرة

ربع كوب من الفليفلة الحمراء المقطعة إلى مكعبات صغيرة

ربع كوب من الفليفلة الخضراء المقطعة إلى مكعبات صغيرة

نصف كوب من البصل الأخضر المفروم ناعماً

فصا ثوم مهروسان

نصف كوب من الفطر المفروم

ربع كوب من الزيت

كمية كافية من صلصة التاكو لخلطها مع الخضار

٢٠٠غ من الجبنة المتنوعة لوضعها فوق الفطائر

كاتشاب لبسطه فوق العجينة قبل سكب الحشوة.

التحضير

يرش الدقيق (الطحين) فوق الطاولة وترق العجينة للحصول على دائرة كبيرة.

تقطع دائرة العجين بواسطة قطاعة البسكويت أو بواسطة كوب دائري للحصول على دوائر صغيرة من العجين. توخز دوائر العجين بواسطة الشوكة. تدهن صينية غير لاصقة بالقليل من الزيت وتوضع فيها دوائر العجين لخبزها مدة ١٠ دقائق في الفرن. تخرج دوائر العجين من الفرن وتترك جانباً حتى تبرد.

يخلط لحم الدجاج المفتت مع الذرة والبصل، والثوم، والفليفلة الخضراء والحمراء والفطر. تضاف صلصة التاكو إلى هذه الحشوة وتخلط معها جيداً.

يدهن الكاتشاب فوق دوائر العجين وتبسط حشوة الدجاج فوقه. ترش الجبنة فوق الحشوة وتخبز الدوائر في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تذوب الجبنة وتنضج العجينة.

رقاقات باللحم

الكمية تكفي ٥ إلى ٦ أشخاص

علبة من عجينة الفيلو الجاهزة، كوب من الزيت النباتي، نصف كوب من السمن أو الزبدة المذوبة

٧٥٠غ من اللحم المفروم على نحو متوسط

نصف كوب من الصنوبر

ملعقة صغيرة من الملح

ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة من البهار الحلو

نصف ملعقة صغيرة من القرفة، نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، ٣ ملاعق طعام من دبس الرمان، ربع كوب من الزيت النباتي،

بصلة صغيرة مفرومة ناعماً

التحضير

يسخن الزيت في قدر فوق النار ويقلى فيه الصنوبر، ثم يرفع ويوضع جانباً.

يستعمل الزيت نفسه لقلي البصل حتى يذبل. يضاف اللحم والملح ويطهى المزيج حتى ينضج اللحم ويتغير لونه.

تطفأ النار وتضاف التوابل إلى محتوى القدر مع دبس الرمان والصنوبر. يخلط الكل جيداً وتترك الحشوة جانباً.

يذوب الثلج عن رقاقات الفيلو وتدهن كل رقاقة بمزيج الزيت المسمن أو الزبدة.

تكدّس ٥ رقاقات مكسوة بالزيت فوق بعضها البعض ثم تقطع إلى مربعات حجمها ٨ إلى ١٠ سم.

يحشى كل مربع بمقدار ملعقة طعام من حشوة اللحم، ثم تجمع الحواف الأربع لكل مربع مع بعضها على شكل رزمة وترصف في صينية غير لاصقة أو في صينية مدهونة بالقليل من الزيت.

تخبز المربعات المحشوة في فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تصبح حواف العجين وردية اللون. تخرج الرقاقات المحشوة من الفرن ويسكب فوقها ما تبقّى من اللحم. تزين الرقاقات بالبقدونس وتقدم ساخنة كنوع لذيذ من المقبلات.

Akram Serry

Akram Serry

لفافات بالقريشة والعسل

التحضير

توضع القريشة في مصفاة وتعصر جيداً للتخلص من فائض الماء تفادياً لحصول ليونة مفرطة في اللفافات. تنزع الحواف عن أرغفة الخبز المرقوق وتقطع الأرغفة إلى شرائط طويلة عرضها ١٢ إلى ١٥ سم.

تسكب ملعقة طعام من القريشة على حافة واحدة من كل رقاقة خبز، وتلف رقاقة الخبز مثل السيجار. ترصف اللفافات المحشوة في طبق. (يمكن حفظها في الثلاجة الى حين قليها) يسخن الزيت المتوافر بكثرة في مقلاة وتقلى فيه اللفافات حتى تصبح هشة ونهبية اللون. ترفع اللفافات من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب ويسكب فوقها قطر السكر المحضر مسبقاً وتقدم على الفور بمثابة نوع لذيذ وخفيف من الحلوى.

ملاحظة: يجب قلي هذه اللفافات مباشرة قبل التقديم للحفاظ على هشاشتها.

قطر السكر

كوب من السكر، كوب من الماء، ملعقة صغيرة من عصير الليمون

ملعقة صغيرة من ماء الزهر (اختياري) وماء الورد.

يغلى الماء مع السكر للحصول على قطر متوسط الكثافة. ثم يضاف إليه عصير الليمون وتطفأ النار وبعدها يُضاف ماء الزهر وماء الورد.

ملاحظة: يمكنك استبدال القطر بالعسل

الكمية تكفي ٤ إلى ٥ أشخاص

نصف كيلوغرام من القريشة الجاهزة أو من جبنة الريكوتا الإيطالية

خبز مرقوق

قطر سكر أو عسل.

شاي بالحليب

لتحضير كوب واحد

كوب من الحليب الساخن

كيس من الشاي

رشة من عروق الزعفران

رشة من مسحوق الهال

رشة من القرفة

سكر حسب الرغبة.

تخلط المكونات المدرجة أعلاه تباعاً، وتسكب في كوب التقديم وتقدم مع البسكويت أو الحلوى.

Akram Serry
akserry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

إعداد السيدة
أناهيد دونيكيان

تصوير: رونالد ناصيف

السمك المدوّس مع الخضار

التحضير

يسخن ربع كوب من زيت الزيتون ويقلى فيه البصل مع الثوم، والبندورة، والفلفل الأحمر والأصفر والأخضر، والكوسا. تنقع شرائح السمك في زيت السزيتون والكزبرة المفرومة لمدة ساعتين، ثم تمسس هذه الشرائح في الدقيق وتدمس في مقلاة غير لاصقة حتى تنضج تماماً. ترصف البطاطا المقلية فوق شرائح السمك. يسكب مزيج الخضار في الأعلى ويسكب الخل أخيراً. يزين الطبق بالكزبرة الطازجة المفرومة خشناً.

الكمية تكفي شخصاً واحداً

٢٠٠ إلى ٢٥٠ غ من شرائح سمك القزاز أو الجربيدي
ربع باقة من الكزبرة الطازجة
ربع كوب من زيت الزيتون
دقيق (طحين) وملح وفلفل أسود
رأس بندورة (طماطم) مقطع إلى مكعبات صغيرة
فصا ثوم مهروسان
ربع رأس من الفلفل الأصفر مقطع إلى مكعبات صغيرة
ربع رأس من الفلفل الأخضر مقطع إلى مكعبات صغيرة
ربع رأس من الفلفل الأحمر مقطع إلى مكعبات صغيرة، رأس كوسا مقطع إلى مكعبات صغيرة
بصلة صغيرة مفرومة
رأس بطاطا مقشر ومقطع إلى دوائر ومقالي.

Akram Serry
ak12serry@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry

Akram Serry

حساء الفطر والدجاج

التحضير

ينزع الجلد والعظام من صدر الدجاج، ثم يفرم لحمه ناعماً.

تغلى المرقة، ثم تخفف النار ويضاف لحم الدجاج المفروم إلى المرقة ويطهى برفق حتى ينضج.

يضاف إليه الفطر المنقوع ويطهى المزيج برفق لمدة ٥ دقائق إضافية.

يضاف دقيق الذرة الممزوج مع الماء ويطهى المزيج فوق نار خفيفة حتى يصبح كثيفاً قليلاً.

تضاف من ثم صلصة الصويا وتخلط مع المزيج.

يقدم الطبق ساخناً.

ملاحظة: يجب عدم الإفراط في غلي الحساء، وإلا يصبح لحم الدجاج قاسياً جداً.

الكمية تكفي ٢ إلى ٣ أشخاص

صدر دجاج كامل
٣ أكواب من مرقة الدجاج
كوب من الفطر الصيني المنقوع والمفروم
ملعقة صغيرة من دقيق الذرة ممزوجة مع ملعقة طعام من الماء
ملعقتا طعام من صلصة الصويا.

نودلز الكاري باللحم أو الدجاج

التحضير

يضاف النودلز إلى كمية كبيرة من الماء المغلي المملح، ويغلى من دون غطاء لمدة ٥ دقائق أو حتى يصبح طرياً. يصفى بعدها النودلز ويشطف تحت الماء البارد ثم يصفى جيداً.

يبسط النودلز فوق منشفة مطبخ لمدة ٣ ساعات حتى يجف. يسخن الزيت في مقلاة ويضاف إليه النودلز ويقلى فيه لمدة ٣ دقائق.

يضاف إليه الماء الممزوج مع مكعبيّ مرقة الدجاج والملح وصلصة الصويا وملعقتيّ طعام من مسحوق الكاري.

يقلب الكل فوق نار قوية لمدة دقيقتين، ثم يحفظ المزيج ساخناً.

يقطع اللحم أو الدجاج إلى شرائح من ٥ سم.

يوضع الزيت الإضافي في المقلاة فوق النار حتى يسخن جيداً ثم تضاف إليه شرائح اللحم أو الدجاج مع شرائح الكراث الأندلسي، وقطع الجزر، والثوم المهروس والزنجبيل المبشور.

يقلب الكل فوق نار قوية لمدة ٣ دقائق أو حتى يحمر جيداً وينضج تماماً. تضاف بعدها ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري.

يخلط هذا المزيج مع النودلز ويقدم الطبق فوراً.

الكمية تكفي ٤ أشخاص

٢٥٠غ من نودلز البيض الصيني
٣ ملاعق طعام من الزيت
نصف كوب من الماء
مكعبان من مرقة الدجاج
ملح
ملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا
نصف كيلوغرام من شرائح اللحم أو الدجاج المقطعة إلى قطع
٨ رؤوس من الكراث الأندلسي (بصل صغير الحجم)
جزرتان مقطعتان على ذحو مائل، فصان من الثوم، نصف ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المبشور
٣ ملاعق طعام من الزيت، ملعقتان صغيرتان من مسحوق الكاري للنودلز
ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري للحم أو الدجاج.

Akram Serry

Akram Serry

مطبخ لها

بوظة جوز الهند

التحضير
تبطن ٦ قوالب كاستيرد دائرية القعر بورق النايلون اللاصق. تملأ القوالب بالبوظة ويمهد سطحها.
يغطى كل قالب بقطعة جانود دائرية الشكل وبيضاء اللون (يمكن شراء جانود الفانيلا الجاهز).
تحفظ القوالب في قسم التجليد من الثلاجة حتى تجمد وتصبح قاسية.
تحفق القشدة الطازجة مع السكر. تقلب أطباق البوظة رأساً على عقب وتغلف بالقشدة الطازجة المخفوقة.
تقدم قوالب البوظة في برش جوز الهند وتزين بحبات الكرز الحمراء.
تحفظ قوالب البوظة في الثلاجة وتقدم مباشرة منها.

الكمية تكفي
٦ أشخاص

٦ أطباق كاستيرد أو قوالب دائرية
جوز الهند
٦ قطع جانود دائرية
٦ حبات كرز حمراء
بوظة بنكهة الفانيلا
أو جوز الهند
نصف كوب من القشدة الطازجة المخفوقة مع ملعقة طعام من السكر.

جاتوه الشوكولا

التحضير
يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. يدهن قالبان جاتوه قطرهما ٢٦ سم بالزبدة ويبطن قعر كل منهما بورق البرشمان.
توضع الشوكولا في قدر الأسمر لمدة ٤ إلى ٥ دقائق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى الحصول على مزيج خفيف وقشدي. يضاف بعدها البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، مع ضرورة الخفق جيداً بعد كل إضافة. تضاف من ثم الفانيلا، وبعدها المكونات الجافة ونصف كمية مزيج الشوكولا. يخفق الكل جيداً للحصول على مزيج متجانس.
يضاف بعدها ما تبقى من مزيج الشوكولا ويخفق الكل جيداً.
يوزع مزيج الجاتوه بالتساوي على القالبين ويخبز كل واحد منهما لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة. يوضع قالبا الجاتوه المخبوزان فوق مصبغات حديدية وتترك لتبرد تماماً.

تحضير الحشوة
تذوب الشوكولا وتترك جانباً حتى تبرد تماماً.
تخفق الزبدة حتى تصبح قشدية.
في وعاء آخر، يخلط السكر مع الكاكاو. يضاف ثلث هذا الخليط إلى الزبدة.
تضاف بعدها الفانيلا مع بقية مزيج الكاكاو والحليب. يخفق الكل جيداً للحصول على مزيج متجانس
وقشدي. تضاف أخيراً الشوكولا المذوبة والباردة.

لإعداد الجاتوه
توضع طبقة من الجاتوه، ويبسط فوقها قسم من حشوة الشوكولا باستعمال ملعقة مسطحة لتمهيد سطحها.
توضع من ثم طبقة ثانية من الجاتوه ويغطى سطح الجاتوه وحوافه بحشوة الشوكولا.
توضع الشوكولا المذوبة في كيس حلويات وتسكب في شكل خطوط متعرجة فوق الجاتوه.
تزين حواف قالب الجاتوه بشرائح اللوز.

الكمية تكفي ١٢ شخصاً

١٨٠ غ من الشوكولا السوداء نصف الحلوة
كوب وثلاثة أرباع الكوب من الماء المغلي
كوب وربع الكوب من مسحوق الكاكاو
كوبان من الدقيق المتعدد الاستعمالات
ملعقتان صغيرتان من البايكينغ صودا
ربع ملعقة صغيرة من الملح
كوب وربع الكوب من الزبدة غير المملحة في حرارة الغرفة
كوب وثلاثة أرباع الكوب من السكر الأسمر
٤ بيضات كبيرة في حرارة الغرفة
رشة فانيلا
ثلاثة أرباع الكوب من شرائح اللوز

الحشوة
كوبان ونصف الكوب من الزبدة الطرية غير المملحة
كوبان من السكر الأسمر
نصف كوب من مسحوق الكاكاو
رشة فانيلا
ربع كوب وملعقتا طعام من الحليب
٢٠٠ غ من الشوكولا السوداء المذوبة

الطبقة العلوية
١٠٠ غ من الشوكولا المذوبة ممزوجة مع ٣ ملاعق طعام من الزبدة

Akram Serry
ak12@yahoo.com
A.M.S

Akram Serry